



**DOKUMENTAT STANDARDE TË TENDERIT PËR
PROCEDURËN E HAPUR, MBI KUFIRIN E LARTË MONETAR
SHËRBIME¹²**

**SHËRBIM GATIMI DHE SHPËRNDARJE USHQIMI, NDARË NË 2 (DY) LOTE, SI MË
POSHTË:**

**LOTI 1: “GATIM DHE SHPËRNDARJE USHQIMI PËR NJËSINË E SIGURISË
PUBLIKE, TIRANË”**

**LOTI 2: “SHËRBIM GATIMI DHE SHPËRNDARJE USHQIMI PËR NJËSINË
SPECIALE PËR KUFIRIN DHE MIGRACIONIN “DELTA”, VLORE”**

Nëntor 2025

¹ Në rastet e mosparashikimeve konkrete në këtë set dokumentash autoriteti /enti kontraktor do ti referohet parashikimeve të legjislationit dhe rregullave të prokurimit publik në fuqi.

² Seti i Dokumenteve Standarde të Tenderit për procedurat e prokurimit mbi kufijtë e lartë monetarë hartohet në gjuhën shqipe dhe gjuhën angleze. Nëse ka ndonjë mospërputhje ndërmjet variantit të setit në gjuhën shqipe me variantin në gjuhën angleze, do të merret për bazë seti në gjuhën shqipe.

NJOFTIME

NJOFTIMI PARAPRAK I INFORMACIONIT/ NJOFTIMI PERIDIOK I INFORMACIONIT

(Për t'u Plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor nëse aplikohet)

1.1 Emri dhe adresa e Autoritetit/Entit Kontraktor;

Emri _____

Adresa _____

1.2 Lloji i Autoritetit/Entit Kontraktor:

Institucion qendror

☐

Njësi e autoriteteve vendore

☐

Institucioni i pavarur

☐

Të tjera

☐

1.3 Kategoria e Autoritetit/Entit Kontraktor:

Autoritet/ent kontraktor që prokuron për nevoja
të veta

☐

I deleguar

☐

Organ Qendror blerës

☐

Ofrues shërbimi

Publik

☐

Privat

☐

Të tjera

☐

1.4 Emri dhe adresa e personit të kontaktit:

Personi (at) përgjegjës për prokurimin: _____

Tel/faks _____

E-mail _____

1.5 Objekti i kontratës/marrëveshjes kuadër dhe kodi sipas Fjalorit të Përbashkët të Prokurimit (FPP):

1.6 Lloji i procedurës së prokurimit: _____

1.7 Tipi i kontratës: _____

1.8 Fondi limit i përlogaritur për këtë kontratë/marrëveshje kuadër/Fondi limit i përlogaritur për këtë objekt siç është planifikuar në parashikimin buxhetor të Autoritetit/Entit Kontraktor (në rastin e marrëveshjeve kuadër ose kontratave shumëvjeçare) :

1.9 Kohëzgjatja e përafërt e kontratës/marrëveshjes kuadër:

1.10 Përshkrimi i shkurtër i kontratës/marrëveshjes kuadër dhe/ose Lotit (eve), nëse përdoren:

1.11. Lloji i Marrëveshjes Kuadër, nëse është rasti:

1.12 Kohën e përafërt për zhvillimin e procedurës së prokurimit:

1.13 Informacion tjetër që konsiderohet i dobishëm nga autoriteti/enti kontraktor:_____

NJOFTIMI I KONTRATËS*(Për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)***Seksioni 1: Autoriteti/Enti Kontraktor****1.1 Emri dhe adresa e Autoritetit/Entit Kontraktor**

Emri:	Operatori i Blerjeve të Përqendruara
Adresa:	Rr. "Reshit Çollaku", godina nr.6/337 (në krah të Gjykatës së Lartë), Tiranë
Tel/Faks:	
E-mail:	info@obp.al
Adresa e ueb-faqes:	www.obp.al
Personi/at përgjegjës për prokurimin: (emri, e-mail)	D.B sektori_sherbimet@obp.al

1.2 Lloji i Autoritetit/Entit Kontraktor:

Institucion qendror

☐

Institucioni i pavarur

☐

Njësi e autoriteteve vendore

☐

Të tjera

X**1.3 Kategoria e Autoritetit/Entit Kontraktor:**

Autoritet/Ent kontraktor që prokuron për nevoja të veta

☐

Organ Qendror blerës

X

Ofrues shërbimi

Publik ☐Privat ☐

I deleguar

☐

Të tjera

☐**1.4. Kontratë në bazë të një marrëveshje të posaçme midis Shqipërisë dhe një shteti tjetër:****Po**☐**Jo****X****1.5 Kontratë që bashkëfinancohet nga një organizatë ndërkombëtare ose një institucion financiar ndërkombëtar:**

Po	☐	Jo	X
----	--------------------------	----	---

1.6 Kontratë e rezervuar :

Po	☐	Jo	X
----	--------------------------	----	---

Seksioni 2: Objekti i Kontratës: Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi, ndarë në 2 (dy) lote, si më poshtë:

Loti 1: “Gatim dhe shpërndarje ushqimi për Njësinë e Sigurisë Publike, Tiranë”

Loti 2: “Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi për Njësinë Speciale për Kufirin dhe Migracionin “DELTA”, Vlorë”

2.1 Numri i referencës së procedurës/Lotit (eve): REF-67406-10-31-2025

Loti 1: REF-67408-10-31-2025

Loti 2: REF-67411-10-31-2025

2.2 Kodi sipas Fjalorit të Përbashkët të Prokurimit (FPP):

55320000-9, 55321000-6

2.3 Lloji i Kontratës: “Kontratë Publike për Shërbime”

2.4 Kontrata në bazë të Marrëveshjes Kuadër:

Po	X	Jo	☐
----	---	----	--------------------------

2.5 Lloji i Marrëveshjes Kuadër:

Me një Operator Ekonomik ☐

Me disa Operatorë Ekonomikë X

Të gjitha kushtet janë të përcaktuara Po X Jo ☐

2.6 Marrëveshje kuadër me një operator ekonomik:

Në rastin e Marrëveshjes Kuadër me një Operator Ekonomik, kur janë përcaktuar të gjitha kushtet, më poshtë të jepen arsyet e përzgjedhjes

Forma juridike e finalizimit të procesit të prokurimit do të jetë me “**Marrëveshje Kuadër**”, me disa operatorë ekonomikë, ku të gjitha kushtet janë të përcaktuara, **ku për secilin lot do të shpallet një operator ekonomik fitues**, parashikuar në nenin 52 të Ligjit nr. 162/2020 “Për prokurimin publik”, në nenin 63, në pikën 1/b) nën-pika i) të Nenit 64 të VKM së nr. 285 datë 19.05.2021 “Rregullat e Prokurimit Publik”, dhe në pikën 10.1 të Udhëzimit nr. 6 datë 16.01.2018 “Për përdorimin e marrëveshjes kuadër dhe zhvillimin e saj me mjete elektronike”, të ndryshuar.

Kjo procedurë është përzgjedhur nga vete AK, pasi shërbimi objekt prokurimi është një shërbim që do të kryhet në mënyrë të perdritshme për të garantuar ushqimin si një nga të drejtat baze të forcave të Njesise së Sigurisë Publike Tirane dhe Njesise Speciale për Kufirin dhe Migracionin “DELTA”, i cili duhet të jetë cileësor dhe i garantuar për çdo vakt, i mirëpërcaktuar në specifikimet teknike. Shërbimi i ushqimit të gatuar është një shërbim kyç dhe i domosdoshëm për forcat e këtyre njësive, ndaj marrëveshja kuadër me një operator ekonomik garanton vazhdimësinë pa ndërprerje dhe me cilësi të shërbimit.

Gjithashtu ky shërbim kryhet me ndihmën e një sere komponentesh siç janë guzhina, stabilimenti, materialet e imeta, mjetet e transportit ndaj MK me një OE për secilin lot është me garantuar dhe pasqell cilësi me të mirë të shërbimit.

Ky shërbim vlerësohet të ofrohet nga një operator ekonomik, me qëllim sigurimin e AK, që ofrimi i shërbimit do të kryhet sipas kushteve dhe standarteve të përcaktuara në specifikimet teknike pjesë e këtyre dokumentave. Marrëveshja kuadër me disa operatorë ekonomikë mund të krijojë vështirësi logjistike, të cilat mund të ndikojnë në realizimin e shërbimit sipas kushteve dhe standartave të kërkuara (cilësi, kohë), mund të rritë kostot e shërbimit, si dhe mund të fragmentarizojë përgjegjësinë.

Kjo marrëveshje kuadër është e llojit ku të të gjitha kushtet do të jenë të përcaktuara ashtu si dhe cmimet e ofertës fituese dhe shërbimi do të kryhet bazuar në këto kushte e cmime. Sasitë do të jenë variabël nga kërkesat e Autoriteteve Kontraktore siç përcaktohet edhe në specifikime teknike.

2.7 Marrëveshje Kuadër me disa operatorë ekonomikë:

Numri i operatorëve ekonomikë, me të cilët do të lidhet Marrëveshja Kuadër: 1 (një) operator ekonomik për secilin lot. *(Këtu, duhet të përcaktohet numri maksimal i operatorëve ekonomikë, me të cilët do të lidhet Marrëveshja Kuadër)*

2.8 Kushtet që duhet të zbatohen në rastin e rihapjes së konkurrimit:

		Nuk do të ketë rihapje të konkursit. Kontrata/ kontratat do të lidhen sipas kërkesave të Autoritetit Kontraktor të përcaktuara në pikën 2.9 të DT, me operatorin ekonomik të suksesshëm. Dhënia e kontratës/ kontratave do të behet
--	--	--

		nga Autoriteti Kontraktor i përcaktuar në pikën 2.9 të DT. Marrëveshja kuadër do të zbatohet me dërgimin e ftesave për ofertë tek operatori ekonomik, palë në marrëveshjen kuadër. Në rast të lindjes së nevojës konkrete për të lidhur një kontratë brenda marrëveshjes kuadër, autoriteti kontraktor duhet që të dërgojë “ftesën për ofertë” tek kontraktuesi, duke specifikuar listën me sasi të përkatëse të artikujve. Autoriteti kontraktor i kërkon operatorit ekonomik fitues, të japë ofertën e tij. Komunikimi ndërmjet autoritetit kontraktor dhe operatorit ekonomik, bëhet në formë të shkruar ose elektronike (email, fax, etj.) dhe në çdo rast duhet të dokumentohet dhe të bëhet pjesë e dosjes së procedurës. Sasi të e parashikuara dhe të kerkuara janë vetëm sasi orientuese dhe NUK e kushtëzojnë Autoritetin Kontraktor për t'i blerë ato.
--	--	---

2.9 Autoriteti Kontraktor/Autoritetet kontraktore ose Enti/Entet kontraktore që do të jenë palë në Marrëveshjen Kuadër: *(këtu duhet të listohen të gjitha autoritetet/entet kontraktore që do të jenë palë përfituese nga marrëveshja kuadër)*

Organi Qendror Blerës (OBP), në emër dhe për llogari të autoritetit kontraktor si vijon:

Njësia e Sigurisë Publike, Tiranë

Njësia Speciale për Kufirin dhe Migracionin “DELTA”, Vlorë

2.10 Përshkrimi i shkurtër i kontratës / Marrëveshjes Kuadër

1. Fondi limit/vlera e pritshme e kontratës: 119,232,710 (njëqind e nëntëmbëdhjetë milion e dyqind e tridhjetë e dy mijë e shtatëqind e dhjetë) lekë pa tvsh, ose 1,231,361.25 (një milion e dyqind e tridhjetë e një mijë e treqind e gjashtëdhjetë e një pikë njëzet e pesë) EURO pa TVSH.

(Vlera në Euro është konvertuar referuar Kursit zyrtar të këmbimit zyrtar (96.83), datë 31.10.2025)

2. Në rastin kur, objekti i prokurimit përbëhet nga disa artikuj, **shumatorja e çmimeve për njësi është _____**

3. Burimi i financimit: Buxheti i Shtetit

4. Kodi Output:1234567

5. Tipi:

Investime ☐

Kodi: _____

Vlera: _____

Shërbime X

Kodi: 602

Vlera: 119,232,710 (njëqind _____ e

nëntëmbëdhjetë milion e dyqind e tridhjetë e dy mijë e shtatëqind e dhjetë) lekë pa tvsh.

2.11 Kohëzgjatja e kontratës ose afati i zbatimit të kontratës:

Kohëzgjatja në muaj ☐☐☐ ose ditë ☐☐☐

Ose

Fillon më ☐☐☐☐ mbaron më ☐☐☐☐

2.11.1. Kohëzgjatja e Marrëveshjes Kuadër:

Kohëzgjatja në muaj:

Loti 1: 36 (tridhjetë e gjashtë) Muaj nga nënshkrimi i Marrëveshjes Kuadër)

Loti 2: 36 (tridhjetë e gjashtë) Muaj nga nënshkrimi i Marrëveshjes Kuadër)

2.12 Vendi i dorëzimit të objektit të kontratës:

Njësia e Sigurisë Publike, Tiranë

Njësia Speciale për Kufirin dhe Migracionin “DELTA”, Vlorë”

2.13 Ndarja në Lote:

Po

X

Jo

☐

Nëse po,

2.14 Përshkrimi i shkurtër i Loteve:

(objekti dhe fondi limit për secilin Lot)

Loti 1: “Gatim dhe shpërndarje ushqimi për Njësinë e Sigurisë Publike, Tiranë”, me fond limit në vlerën 76,903,340 (shtatëdhjetë e gjashtë milion e nëntëqind e tre mijë e treqind dyzet) lekë pa tvsh, ose 794,209.85 (shtatëqind e nëntëdhjetë e katër mijë e dyqind e nëntë pikë tetëdhjetë e pesë) Euro pa Tvsh.

Loti 2: “Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi për Njësinë Speciale për Kufirin dhe Migracionin “DELTA”, Vlorë”, me fond limit në vlerën 42,329,370 (dyzet e dy milion e treqind e njëzet e nëntë mijë e treqind e shtatëdhjetë) lekë pa tvsh, ose 437,151.4 (katërqind e tridhjetë e shtatë mijë e njëqind e pesëdhjetë e një pikë katër) Euro pa Tvsh.

2.14.1 Një ofertues mund të aplikojë për:

X një Lot,

X disa Lote,

X të gjitha Lotet.

2.14.2 Numri maksimal i Loteve për ofertues:

Specifikoni numrin maksimal të Loteve që mund t’i jepen një ofertuesi: 1 (Një)

2.14.3 Kriteret/rregullat që duhet të zbatohen për të përcaktuar Lotet që do t’i jepen ofertuesit:

Specifikoni kriteret për të përcaktuar Lotet që do të jepen, kur ofertuesi shpallet fitues i më shumë Loteve sesa numri maksimal i lejuar në pikën 2.14.2.

Operatori ekonomik ofertues në më shumë se një Lot, duhet të ketë kapacitetet ekonomike – financiare (nënpika 1 e seksionit 2.2, të kriterëve të veçanta për kualifikim), kapacitetet teknike (nënpika 1, nënpika 3 dhe nënpika 4 e seksionit 2.3, të kriterëve të veçanta për kualifikim, sa shuma e loteve për të cilat ka ofertuar, të marra së bashku. Në rast se dokumentacioni i dorëzuar në përmbushje të kriterëve kumulative nuk plotëson kapacitetet ekonomike - financiare dhe kapacitetet teknike për të gjitha Lotet ku operatori ekonomik ka ofertuar, do të kualifikohet vetëm në lotin/et në të cilin/et oferta e tij është ekonomikisht më e favorshme.

2.14.4 Kombinimi i Loteve në një kontratë/kontrata të përbashkëta (Kur të njëjtit ofertues mund t’i jepet më shumë se një Lot):

Po



Jo

X

Nëse po, specifikoni grupin e Loteve që mund të kombinohen

2.15 Pranohen variantet:

Po	☐	Jo	X
----	--------------------------	----	---

2.15.1 Pranohet nënkontraktimi:

Po	☐	Jo	X
----	--------------------------	----	---

Nëse lejohet nënkontraktimi, specifikoni përqindjen e lejuar për nënkontraktim:

(nuk lejohet nënkontraktimi në një masë më të madhe se 50 % e vlerës së kontratës)

2.15.2 Autoriteti/Enti Kontraktor do të kryejë pagesa direkte tek nënkontraktori:

Po	☐	Jo	X
----	--------------------------	----	---

Shënime të tjera (nëse vlerësohen të nevojshme nga autoriteti/enti kontraktor)

2.16. Mbështetja në kapacitetet e subjekteve të tjera:

Specifikoni nëse autoriteti/ enti kontraktor kërkon që detyra/punë/aspektet kritike të kontratës të përmbushen nga vetë operatori ekonomik ose nga ndonjë prej anëtarëve të bashkimit të operatorëve ekonomikë, për të cilën ofertuesi ndalohet të mbështetet në kapacitetet e subjekteve të tjera.

Po	X	Jo	☐
----	---	----	--------------------------

Ndalohet mbështetja për pikën 2.1 “Kapacitetin profesional të operatorëve ekonomikë” dhe pikat 2.3.2 dhe 2.3.3 të kapacitetit teknik, pasi këto kërkesa lidhen ngushtë me aftësinë që ofertuesit kanë për zbatimin e kontratës.

2.17 Gjatë procesit të prokurimit në fushën e Teknologjisë së Informacionit dhe Komunikimit (TIK) përdoren standardet e përgatitura nga Agjencia Kombëtare e Shoqërisë së Informacionit:

Po	☐	Jo	X
----	--------------------------	----	---

2.18. Gjatë procesit të prokurimit në fushën e Teknologjisë së Informacionit dhe Komunikimit (TIK), në rast se standardet nuk janë të zbatueshme, merret një miratim paraprak nga Agjencia Kombëtare e Shqërisë së Informacionit:

Po



Jo

X

Seksioni 3: Informacione juridike, ekonomike, financiare dhe teknike

3.1 Sigurimi i ofertës: *(e zbatueshme në rastin e procedurave të prokurimit me një vlerë më të lartë se sa prokurimi me vlerë të vogël).*

Në rastin e kontratave sektoriale, enti kontraktor, në bazë të diskrecionit të tij, mund të kërkojë sigurimin e ofertës edhe për procedurat nën kufirin e lartë monetar.

Operatori Ekonomik paraqet Formularin e Sigurimit të Ofertës, sipas Shtojcës 3.

Shuma e kërkuar e sigurimit të ofertës është **2,384,654.2** (dy milion e treqind e tetëdhjetë e katër mijë e gjashtëqind e pesëdhjetë e katër pikë dy) Lekë ose 24,627.23 (njëzet e katër mijë e gjashtëqind e njëzet e shtatë pikë njëzet e tre) Euro.

Në rastet e paraqitjes së ofertave për Lote të veçanta, vlera e sigurimit të ofertës për secilin Lot do të jetë si më poshtë:

Loti 1: **1,538,066.8** (një milion e pesëqind e tridhjetë e tetë mijë e gjashtëdhjetë e gjashtë pikë tetë) Lekë ose 15,884.2 (pesëmbëdhjetë mijë e tetëqind e tetëdhjetë e katër pikë dy) Euro.

Loti 2: **846,587.4** (tetë qind e dyzet e gjashtë mijë e pesëqind e tetëdhjetë e shtatë pikë katër) Lekë ose 8,743.03 (tetë mijë e shtatëqind e dyzet e tre pikë zero tre) Euro.

3.1.2 Autoriteti/ Enti kontraktor pranon vlerën e pagesës së sigurimit të ofertës nga ofertuesi, në vlerë monetare në llogarinë e autoritetit/entit kontraktor:

Credins Bank

SWIFT:CDISALTRXXX

NR.LLOGARIE: 00002032030

3.1.3 Autoriteti/enti kontraktor pranon pagesën e vlerës së sigurimit të ofertës nga ofertuesi edhe në formën:

i. garancisë bankare **X**

ose

ii. nga shoqëri sigurimi të licencuara nga autoritetet kompetente **X**

3.2 Periudha e vlefshmërisë së ofertës: 150 DITË *(shprehur në ditë)*

Seksioni 4: Procedura

4.1 Lloji i procedurës: E hapur, mbi kufirin e lartë monetar

4.2. Është përdorur njoftimi paraprak / periodik i informacionit:

Po



Jo

X

Nëse Po, numri i referencës është _____

4.2.1. Aplikohet shkurtimi i afatit për pranimin e ofertave (e aplikueshme për procedurat e prokurimit mbi kufirin e lartë monetar).

Po

X

Jo

4.3 Procedurë e rishpallur:

Po



Jo

X

Nëse është një procedurë e rishpallur, ju lutemi plotësoni të dhënat identifikuese të procedurës së anuluar:

a) Numri i referencës në sistemin e prokurimit elektronik të procedurës së anuluar të prokurimit _____

b) Objekti i prokurimit të procedurës së anuluar të prokurimit _____

c) Fondi limit i procedurës së anuluar të prokurimit _____ (shuma , monedha)

4.4 Kriteret e përzgjedhjes së fituesit:

A)³ **Oferta ekonomikisht më e favorshme, bazuar në kosto** **X**

Shpërndarja e pikëve, për çdo Lot si më poshtë:

Kriteri:

1. Çmimi

75 pikë

³ Shënim. Të gjitha kriteret e vendosura për vlerësimin e ofertave duhet të jenë sa më objektive dhe të shprehen në shifra. Në çdo rast, kur kriteret janë më shumë se një, pesha e kriterit të çmimit nuk do të jetë më pak se 50 pikë. Pikët maksimale që do të marrë një ofertë do të jenë 100 pikë. Në rastin e kontratave për shërbime me natyrë intelektuale, ku nuk mbizotërojnë aspektet fizike të veprimtarisë dhe që kërkojnë ekspertizë të posaçme, kriter për shpalljen e ofertës fituese do të jetë “oferta ekonomikisht më e favorshme, bazuar në kosto”, ku çmimi do të ketë 20 pikë dhe propozimi teknik 80 pikë.

2. Kuafikimi dhe përvoja e stafit (Kryekuzhinier dhe kuzhinier) [0- 25] pikë

- Për vlerësimin e ofertës ekonomike më të favorshme do të shërbejnë dokumentat e paraqitur në sistem si: oferta sipas shtojcës 1 dhe 2 dhe Dokumentat e kërkuara për kryekuzhinierin dhe kuzhinierin si: diploma, certifikata, cv, certifikime, kontratat e punës, etj.

Argumentimi i kriterëve të pikezuara dhe menyra e llogaritjes së pikëve:

1. Çmimi:

75 pikë

Operatori ekonomik duhet të detajojë dhe përshkruajë ofertën e tij.

Pikët për këtë kriter përllogariten sipas formulës:

$Pk1 = V_{mink1} \times P_{maxk1} / O_{k1}$

$Pk1$ _____ Pikët e kriterit që vlerësohet

V_{mink1} _____ Vlera më e ulët e ofruar për kriterin që po vlerësohet

P_{maxk1} _____ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

O_{k1} _____ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

2. Kuafikimi dhe përvoja e stafit (Kryekuzhinier dhe kuzhinier) [0- 25] pikë,

Argumentim: Vlerësimi me pikë për kualifikimin profesional dhe përvojën e punës është vendosur për të siguruar një diferencim real të cilësisë së ofruar nga ofertuesit, në një shërbim që ndikon drejtpërdrejtë në shëndetin dhe mirëqënien e forcave të njësisë publike dhe njësisë speciale, përfitues të shërbimit objekt prokurimi.

Ky sistem vlerësimi synon një vlerësim proporcional, duke vlerësuar me pikë më shumë ofertuesit që disponojnë staf më të kualifikuar dhe me përvojë më të gjatë, si dhe garanton cilësi më të lartë të shërbimit gjatë zbatimit të kontratës.

Stafi Teknik i kualifikuar (veçanërisht kryekuzhinieri dhe kuzhinieri) është në gjendje të zbatojë me përpikmëri legjislacionin për sigurinë ushqimore, duke siguruar cdo proces nga magazinimi deri të shpërndarja. Kryekuzhinierët dhe kuzhinierët me arsim profesional dhe trajnime të vazhdueshme sjellin metoda bashkëkohore gatimi, efikasitet dhe menaxhim më të mirë të burimeve ushqimore, e cila përkthehet në cilësi më të mirë ndaj përfituesve.

Përvoja profesionale e stafit, veçanërisht e kryekuzhinierit dhe kuzhinierit është një tregues i drejtpërdrejtë i cilësisë reale të shërbimit, objekt prokurimit, stabilitetit operacional dhe menaxhimit të riskut në ofrimin e shërbimit. Përvoja e gjatë ndihmon në aftësimin për koordinimin e stafit të kuzhinës, ndarjen e detyrave dhe ruajtjen e ritmit të punës, sidomos në

ambiente me intensitet të lartë pune, me orare të mirëpërckatuara dhe norma dietike të përckatuara.

Detajimi i pikëzimit është si më poshtë:

2.1 Kuafikimi dhe përvoja e Kryekuzhinierit: [0- 15] pikë, e ndarë:

a. Kualifikimi profesional:

0- 5 pikë

Kërkimi i diplomës profesionale siguron përmbushjen e nivelit minimal arsimor për ushtrimin e profesionit, ndërsa përfshirja e kualifikimeve shtesë për stafin Teknik, përkatësisht për kryekuzhinierin, në kriteret e vlerësimit siguron për zgjedhjen e operatorëve që kanë nivel më të lartë ekspertize, përvojë të avancuar praktike dhe njohuri të përditësuara mbi sigurinë dhe cilësinë ushqimore.

Kualifikimet (trajnime, certifikime higjieno-sanitare, trajnime HACCP, etj.) tregojnë që personi është përditësuar me praktikat moderne dhe standardet aktuale të industrisë ushqimore.

Kualifikimet lidhen drejtpërdrejt me cilësinë aktuale të shërbimit, pasi një profesionist me trajnime të fundit është më i aftë të aplikojë metoda efikase, të sigurta dhe inovative të gatimit, duke ndikuar në cilësinë, dhe sigurinë e ushqimit që ofrohet.

Kriteri vlerësohet në mënyrë proporcionale në bazë të numrit të kualifikimeve të dokumentuara, pavarësisht objektit të tyre të detajuar, me kusht që të jenë të lidhura me profesionin e kryekuzhinierit dhe fushat ndihmëse (ushqim, higjienë, siguri ushqimore, menaxhim kuzhine, planifikim menuje, etj.).

Metoda e verifikimit: Komisioni i vlerësimit do të mbështetet në dokumentet e dorëzuara nga operatori ekonomik. Pikët do të jepen në mënyrë proporcionale sipas numrit të kualifikimeve të vlefshme të konstatuara.

Dokumentet për verifikim:

Certifikata profesionale/trajnime që lidhen me zbatimin e standarteve kombëtare e ndërkombëtare, higjienën dhe sigurinë ushqimore, teknika praktike gatimi, menaxhim kuzhine, teknologjia ushqimore dhe inovacionet në gatim, ndërgjegjësim për mjedisin dhe qëndrueshmërinë, etj., apo cdo dokument tjetër që provon kualifikime/trajnime në fusha që lidhen me profesionin e kryekuzhinierit dhe objektin e prokurimit, të lëshuara nga organe të akredituara/të njohura kombetare apo ndërkombëtarisht.

Vlerësimi do të bëhet si më poshtë:

Pikët për këtë kriter përlogariten sipas formulës:

$Pk1 = V_{mink1} \times P_{maxk1/Ok1}$

Pk1 _____ Pikët e kriterit që vlerësohet

Vmink1 ____ Vlera më e ulët e ofruar për kriterin që po vlerësohet

Pmaxk1 ____ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

Ok1 Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

b. Përvoja (Eksperienca) e kryekuzhinierit

0- 10 pikë

Argumentimi:

Përvoja profesionale e kryekuzhinierit është një tregues thelbësor i aftësisë për të garantuar cilësinë dhe sigurinë ushqimore gjatë zbatimit të kontratës. Roli i kryekuzhinierit nuk kufizohet vetëm në gatim, por përfshin organizimin e procesit të gatimit dhe shpërndarjes së ushqimit, menaxhimin e stafit të kuzhinës, hartimin dhe zbatimin e menuve ditore në përputhje me kërkesat dhe normat e përcaktuara nga AK, zbatimin e sistemit HACCP dhe standarteve të higjienës ushqimore, planifikimin e furnizimeve dhe mbikëqyrjen e sasisë dhe cilësisë së produkteve ushqimore.

Përvoja mbi 5 vite tregon që individit ka kaluar gjithë ciklin profesional të një zhvillimit të njëkuzhinieri drejt nivelit të kryekuzhinierit, duke zotëruar aftësitë në menaxhimin operacional dhe koordinim, eksperiencë në përballimin e volumit të madh të gatimit të racioneve, njohur të konoliduara mbi standartet higjienike dhe të sigurisë. Në shërbime me natyrë të vazhdueshme dhe të ndjeshme si gatimi për institucione të sigurisë publike, përvoja e gjatë kontribuon drejtëpërdrejtë në stabilitetin dhe cilësinë e shërbimit, reduktimin e gabimeve në procesin e përgatitjes dhe shpërndarjes, menaxhimin efektiv të situatave të emergjencës.

Cilësia e ushqimit dhe respektimi i standarteve të sigurisë ushqimore varen nga ekspertiza praktike dhe menaxheriale e kryekuzhinierit.

Metoda e verifikimit:

Eksperienca minimale në punë të ngjashme për kryekuzhinierin është 5 vite, vite të vlerësuara si përvojë minimale e domosdoshme për të garantuar menaxhimin bazë të kuzhinës. Një eksperiencë e tillë siguron stabilitet dhe njohuri mbi proceset e gatimit. Nëse kjo eksperiencë është 5 vite ose më pak, oferta nuk merr asnjë pikë.

Me 10 pikë do të vlerësohen ofetuesit të cilët do të dëshmojnë se kanë në stafin e tyre kryekuzhinier me përvojën më të lartë, sepse përvoja më e lartë në punë tregon rritje profesionale, ekspertizë të konsoliduar dhe aftësi në optimizimin e proceseve të punës. **Ofertuesit e tjerë vlerësohen sipas formulës në rend zbritës.**

Dokumentet për verifikim:

Për të përmbushur këtë kërkesë operatori ekonomik duhet të paraqesë:

- Librezë pune/ deklarata e kontributeve të sigurimeve shoqërore individuale e lëshuar nga e
– albania/ cv dhe/ose çdo dokumentacion tjetër që vërteton ekspseriencën në shërbime të ngjashme.

Vlerësimi do të bëhet si më poshtë:

Pikët për këtë kriter përlogariten sipas formulës:

$Pk1 = Vmink1 \times Pmaxk1 / Ok1$

Pk1 _____ Pikët e kriterit që vlerësohet

Vmink1 _____ Vlera më e ulët e ofruar për kriterin që po vlerësohet

Pmaxk1 _____ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

Ok1 _____ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

2.2 Kuafikimi dhe përvoja e Kuzhinierit: [0- 10] pikë, e ndarë:

a. Kualifikimi profesional:

0- 5 pikë

Kualifikimi profesional:

Kriteri i kualifikimit profesional për kuzhinierin synon të vlerësojë aftësinë praktike, përgatitjen teknike dhe njohuritë shtesë të personit që do të jetë përgjegjës për përgatitjen e përditshme të ushqimit.

Ky kriter nuk lidhet me diplomën profesionale (e cila është kërkesë minimale për t'u kualifikuar), por me trajnimet, dhe përditësimet profesionale që ndikojnë drejtpërdrejt në cilësinë e gatimit dhe në sigurinë ushqimore. Kualifikimet e vazhdueshme garantojnë zbatim të saktë të standardeve higjieno-sanitare në praktikë.

Trajnimet mbi higjienën ushqimore, temperaturat e ruajtjes, menaxhimin e produkteve dhe ndarjen e ushqimeve të papërpunuara nga ato të gatuar, apo trajnime/kualifikime të tjera që lidhen me objektin e prokurimit janë jetike për parandalimin e ndotjeve dhe mbajtjen e cilësisë ushqimore, ndihmojnë në përmirësimin e teknikave të gatimit dhe efikasitetit të punës. Kualifikimet në teknika moderne gatimi, përdorim të pajisjeve profesionale, dhe përgatitje dietetike e bëjnë kuzhinierin më efikas dhe e ndihmojnë të përgatisë ushqim në mënyrë të shpejtë, të shëndetshme dhe me standard të qëndrueshëm.

Kualifikimet shtesë për kuzhinierin janë një tregues për aftësinë e tij në përgatitjen e vakteve sipas sasise dhe kalorive të përcaktuara në specifikimet teknike.

Kualifikimet tregojnë që kuzhinieri jo vetëm zotëron profesionin, por edhe zhvillon aftësitë e tij në mënyrë të vazhdueshme, duke garantuar që shërbimi të mbetet brenda standarteve ushqimore, edhe në kushte pune me volum të lartë ose dinamikë të ndryshme.

Kriteri vlerësohet në mënyrë proporcionale në bazë të numrit të kualifikimeve të dokumentuara, pavarësisht objektit të tyre të detajuar, me kusht që të jenë të lidhura me profesionin e kuzhinierit dhe fushat ndihmëse (ushqim, higjienë, siguri ushqimore, menaxhim kuzhine, etj.).

Metoda e verifikimit: Komisioni i vlerësimit do të mbështetet në dokumentet e dorëzuara nga operatori ekonomik. Pikët do të jepen në mënyrë proporcionale sipas numrit të kualifikimeve të vlefshme të konstatuara.

Dokumentet për verifikim:

Certifikata profesionale/trajnime që lidhen me gatimin profesiona, zbatimin e standarteve kombëtare e ndërkombëtare, higjienën dhe sigurinë ushqimore, teknika praktike gatimi, teknologjia ushqimore dhe inovacionet në gatim, ndërgjegjësim për mjedisin dhe qëndrueshmërinë, etj., apo cdo document tjetër që provon kualifikime/trajnime në fusha që lidhen me profesionin e kryekuzhinierit dhe objektin e prokurimit, të lëshuara nga organe të akredituara/të njohura kombetare apo ndërkombëtarisht.

Vlerësimi do të bëhet si më poshtë:

Pikët për këtë kriter përlogariten sipas formulës:

$Pk1 = Vmink1 \times Pmaxk1 / Ok1$

Pk1 _____ Pikët e kriterit që vlerësohet

Vmink1 _____ Vlera më e ulët e ofruar për kriterin që po vlerësohet

Pmaxk1 _____ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

Ok1 _____ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

b. Përvoja (Eksperienca) e kuzhinierit

0- 5 pikë

Kuzhinieri përbën shtyllën operative të shërbimit të gatimit, duke qenë përgjegjës për përgatitjen praktike të vakteve, zbatimin e recetave, ruajtjen e higjienës gjatë procesit të gatimit dhe bashkëpunim të ngushtë me kryekuzhinierin.

Përvoja profesionale mbi 2 vite është e rëndësishme për disa arsye teknike, pasi siguron zotërimin praktik të teknikave të gatimit dhe përdorimit të pajisjeve profesionale, ndihmon në standartizimin e recetave/dietave ditore, duke garantuar sasi, cilësi, dhe kalori të përcaktuara nga AK, rrit sasinë dhe efikasitetin në kushte intensive pune pa kompromentuar sigurinë ushqimore, ndikon në reduktimin e mbetjeve të gjeneruara nga ushqimi.

Përvoja mbi 2 vite pune tregon se kuzhinieri zotëron aftësi për punë të pavarur, menaxhim të proceseve të gatimit, bashkëpunimin efektiv me stafin e kuzhinës

Metoda e verifikimit:

Eksperienca minimale në punë të ngjashme për kuzhinierin është 2 vite, vitë të vlerësuara si periudha minimale e nevojshme për t'u familjarizuar me: ciklet e punës së pajisjeve, kontrollin e temperaturave, procedurat e sigurisë gjatë përdorimit. Këto njohuri teknike nuk fitohen vetëm nëpërmjet formimit teorik, por kërkojnë praktikë reale pune. Nëse kjo eksperiencë është 2 vite ose më pak, oferta nuk merr asnjë pikë.

Me 10 pikë do të vlerësohen ofetuesit të cilët do të dëshmojnë se kanë në stafin e tyre kuzhinier me përvojën më të lartë, sepse përvoja më e lartë në punë tregon rritje profesionale, përmirëson efikasitetin dhe cilësinë e shërbimit, reflekton ekspertizë të konsoliduar dhe përvojë në kushte intensive pune. **Ofertuesit e tjerë vlerësohen sipas formulës në rend zbritës.**

Dokumentet për verifikim:

Për të përmbushur këtë kërkesë operatori ekonomik duhet të paraqesë:

- Librezë pune/ deklarata e kontributeve të sigurimeve shoqërore individuale e lëshuar nga e
– albania/ cv dhe/ose çdo dokumentacion tjetër që vërteton eksperiencën në shërbime të
ngjashme.

Vlerësimi do të bëhet si më poshtë:

Pikët për këtë kriter përlogariten sipas formulës:

$Pk1 = Vmink1 \times Pmaxk1 / Ok1$

Pk1 _____ Pikët e kriterit që vlerësohet

Vmink1 _____ Vlera më e ulët e ofruar për kriterin që po vlerësohet

Pmaxk1 _____ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

Ok1 _____ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

OSE

B) oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në çmim

Në rastin e marrëveshjes kuadër, kur do të përdoret kriteri i vlerësimit të çmimit për njësi, për qëllime krahasimi, vlerësimi i ofertave të paraqitura do të bëhet në bazë të shumatores së çmimeve për njësi (Kjo, metodë vlerësimi nuk do të përdoret nga autoritetet/entet kontraktore kur sasi të janë të llogaritshme në bazë vjetore, sipas eksperiencës së mëparshme, dhe kur marrëveshja kuadër përdoret për prokurimin e mallrave dhe shërbimeve të vazhdueshme. Në këtë rast, çmimi i ulët do të vlerësohet me vlerën totale më të ulët të vlerësuar).

4.5 Afati i fundit për paraqitjen dhe hapjen e ofertave:

Data: **03/12/2025 (d/m/v)** ora **11:00**

Vendi: www.app.gov.al

Kur oferta kërkohet të paraqitet në mënyrë elektronike, ofertuesit duhet ta paraqesin atë në mënyrë elektronike në faqen zyrtare të APP, www.app.gov.al.

Informacioni mbi ofertat e paraqitura në mënyrë elektronike i transmetohet të gjithë atyre Operatorëve Ekonomikë që kanë paraqitur oferta, me kërkesë të tyre.

4.6 Aplikohet shkurtimi i afatit për pranimin e ofertave, sipas parashikimeve në nenin 42, pika 6, të LPP (e aplikueshme për procedurat e prokurimit mbi kufirin e lartë monetar).

Po



Jo X

Nëse po, argumentoni arsyet e shkurtimeve të këtij afati:

--

4.7 Gjuha (ët) në të cilat mund të hartohen ofertat:

Shqip	X	Anglisht	X
--------------	----------	-----------------	----------

Seksioni 5: Informacione shtesë:

5.1 Dokumente me pagesë (zbatohet vetëm për procedurat që nuk zhvillohen me mjete elektronike):

Po	☐	Jo	X
-----------	--------------------------	-----------	----------

Nëse po

Monedha	_____	Çmimi	_____
----------------	-------	--------------	-------

Ky çmim mbulon kostot aktuale të kopjimit dhe shpërndarjes së Dokumenteve të Tenderit (DT) tek Operatorët Ekonomikë. Operatorët Ekonomikë të interesuar kanë të drejtë të konsultojnë DT përpara blerjes së tyre.

5.2 Informacione shtesë (vendi, zyra, mënyra e blerjes së dokumenteve të tenderit (kur është e aplikueshme)

Operatori ekonomik fitues, për nënshkrimin e një kontrate publike duhet të ketë:

- Kopje të Certifikatës Elektronike të Fiskalizimit, për tatimpaguesit që përdorin Platformën Qendrore të Faturave.
- Kopje të Certifikatës Elektronike të Fiskalizimit dhe kopje të vlefshme të kontratës së lidhur me Kompaninë e Çertifikuar për zgjidhjen softuerike në përdorim, për tatimpaguesit që lëshojnë fatura përmes zgjidhjes softuerike.

Data e dorëzimit të këtij njoftimi 31/10/2025

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor në Marrëveshjen Kuadër në rihapjen e procesit të mini-konkurimit]

FTESË PËR OFERTË

(shënoni emrin e Autoritetit/Entit Kontraktor) fton për paraqitjen e ofertave në procedurën për kryerjen e shërbimeve në vijim:

.....
.....
.....

(jepni një përshkrim të saktë të shërbimeve të kërkuara:

Vendi i kryerjes së shërbimit: (jepni një përshkrim të shkurtër) _____

Kohëzgjatja e shërbimit: _____

Ofertat duhet të paraqiten në:

.....[jepni adresën e saktë]

Afati i fundit për pranimin e ofertave:

.....

[Përcaktoni datën dhe orën]

Kriteret për përcaktimin e ofertës fituese _____

Forma e komunikimit:

Forma shkresore ☐

Forma elektronike (e-mail, faks, etj.) ☐

NJOFTIMI I SHKURTUAR I KONTRATËS

*(Për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor, për publikim në
Buletinin e Njoftimeve Publike)*

1. Emri dhe adresa e Autoritetit/Entit Kontraktor:

Emri Operatori i Blerjeve të Përgendruara

Adresa Rruga "Reshit Çollaku", godina nr.6/337, Tiranë (në krah të Gjykatës së Lartë)

Tel/Faks _____

E-mail info@obp.al;

Ueb-faqe www.obp.al

2. Lloji i procedurës së prokurimit: Procedurë e hapur mbi kufirin e lartë monetar, Marrëveshje kuadër me disa operatorë ekonomikë, ku të gjitha kushtet janë të përcaktuara, ku për secilin lot do të shpallet një operator ekonomik fitues

3. Numri i referencës së procedurës /Lotit: REF-67406-10-31-2025

Loti 1: REF-67408-10-31-2025

Loti 2: REF-67411-10-31-2025

4. Objekti i kontratës / Marrëveshjes Kuadër: Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi, ndarë në 2 (dy) lote, si më poshtë:

Loti 1: "Gatim dhe shpërndarje ushqimi për Njësinë e Sigurisë Publike, Tiranë"

Loti 2: "Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi për Njësinë Speciale për Kufirin dhe Migracionin "DELTA", Vlorë"

5. Kodi sipas Fjalorit të Përbashkët të Prokurimit (FPP): 55320000-9, 55321000-6

6. Fondi limit: 119,232,710 (njëqind e nëntëmbëdhjetë milion e dyqind e tridhjetë e dy mijë e shtatëqind e dhjetë) lekë pa tvsh, ose 1,231,361.25 (një milion e dyqind e tridhjetë e një mijë e treqind e gjashtëdhjetë e një pikë njëzet e pesë) EURO pa TVSH, ndarë në 2 (dy) lote si më poshtë:

Loti 1: "Gatim dhe shpërndarje ushqimi për Njësinë e Sigurisë Publike, Tiranë", me fond limit në vlerën 76,903,340 (shtatëdhjetë e gjashtë milion e nëntëqind e tre mijë e treqind dyzet) lekë pa tvsh, ose 794,209.85 (shtatëqind e nëntëdhjetë e katër mijë e dyqind e nëntë pikë tetëdhjetë e pesë) Euro pa Tvsh.

Loti 2: "Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi për Njësinë Speciale për Kufirin dhe Migracionin "DELTA", Vlorë", me fond limit në vlerën 42,329,370 (dyzet e dy milion e treqind e njëzet e nëntë mijë e treqind e shtatëdhjetë) lekë pa tvsh, ose 437,151.4 (katërqind e tridhjetë e shtatë mijë e njëqind e pesëdhjetë e një pikë katër) Euro pa Tvsh.

7. Kohëzgjatja e kontratës/marrëveshjes kuadër ose afati për zbatimin e saj:

Loti 1: 36 (tridhjetë e gjashtë) muaj nga nënshkrimi i marrëveshjes kuadër

Loti 2: 36 (tridhjetë e gjashtë) muaj nga nënshkrimi i marrëveshjes kuadër

8. Afati i fundit për paraqitjen dhe hapjen e ofertave: DATA 03.12.2025 Ora: 11:00

9. Procedurë e Rishpallur:

Po



Jo

X

Nëse është një procedurë e rishpallur, ju lutemi plotësoni të dhënat identifikuese të procedurës së anuluar:

a) Numri i referencës në sistemin e prokurimit elektronik të procedurës së anuluar të prokurimit _____

b) Objekti i prokurimit të procedurës së anuluar të prokurimit _____

c) Fondi limit i procedurës së anuluar të prokurimit _____ (shuma , monedha)

[Për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor në Marrëveshjen Kuadër]

PLANIFIKIMI I

KONTRATAVE NË MARRËVESHJEN KUADËR

☐ Shërbime:		
Numri i përafërt i kontratave të planifikuara për t'u dhënë në bazë të Marrëveshjes Kuadër _____		
Numri i kontratës	Titulli i kontratës	Përshkrimi i shkurtër i kontratës
01	_____	_____
02	_____	_____
03	_____	_____
...	_____	_____

Shënim: Ky planifikim është i përafërt bazuar në nevojat që mund të ketë autoriteti/enti kontraktor dhe orientues për palët në proces.

(Për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)

NJOFTIMI PËR NDRYSHIMIN E DOKUMENTAVE TË TENDERIT

1. Emri dhe adresa e Autoritetit/Entit Kontraktor

Emri _____
Adresa _____
Tel/Faks _____
E-mail _____
Ueb-faqe _____

2. Kontaktet e personit (ave) përgjegjës për prokurimin:

Emri _____
E-mail _____

3. Lloji i procedurës së prokurimit: _____

4. Lloji i kontratës /Marrëveshjes Kuadër: _____

5. Numri i referencës për procedurën / Lotin: _____

6. Objekti i kontratës / Marrëveshjes Kuadër: _____

7. Kodi sipas Fjalorit të Përbashkët të Prokurimit (FPP): _____

8. Fondi limit : _____

9. Justifikimi, argumentat përkatëse dhe referencat ligjore për nevojën e ndryshimit të dokumenteve të tenderit:

10. Nëse shtyhet afati i fundit për pranimin e ofertave, të shënohet afati i ri i përcaktuar: _____

Shënim:

Këtij njoftimi duhet t'i bashkëngjitet shtojca e ndryshimeve në dokumentet e tenderit.

(Për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)

NJOFTIMI PËR MODIFIKIMIN E MARRËVESHJES KUADËR/KONTRATËS GJATË ZBATIMIT

1. Emri dhe adresa e Autoritetit/Entit Kontraktor:

Emri _____
Adresa _____
Tel/Faks _____
E-mail _____
Ueb-faqe _____

2. Kontaktet e personit (ave) përgjegjës për prokurimin:

Emri _____
E-mail _____

3. Lloji i procedurës së prokurimit: _____

4. Lloji i kontratës /Marrëveshjes kuadër: _____

5. Numri i referencës për procedurën / Lotin: _____

6. Objekti i kontratës / Marrëveshjes Kuadër : _____

7. Kodi sipas Fjalorit të Përbashkët të Prokurimit (FPP): _____

8. Fondi limit: _____

9. Situata sipas parashikimeve të nenit 127 të LPP dhe argumentet përkatëse për ta përdorur atë:

10. Përshkrimi i modifikimit të kontratës/Marrëveshjes Kuadër, përfshirë natyrën dhe sasinë ose vlerën e shërbimeve:

11. Vlera totale e kontratës së nënshkruar/marrëveshjes kuadër:

12. Vlera e ndryshuar (nëse është rasti): _____

13. Kohëzgjatja e kontratës / Marrëveshjes Kuadër: _____

Dhe afati i ri (nëse është rasti): _____

14. Emri dhe adresa e operatorit/ëve Ekonomikë:

Emri _____

NIPT: _____

Adresa _____

Kontaktet _____

15. Data e nënshkrimit të modifikimit: _____

16. Burimi i financimit: _____

17. Informacion tjetër që vlerësohet i nevojshëm nga autoriteti/enti kontraktor _____

DOKUMENTET E TENDERIT

Përmbajtja:

Seksioni I: Udhëzime për Operatorët Ekonomikë (Udhëzime)

Teksti në Seksionin I nuk mund të modifikohet nga Autoriteti/Enti kontraktor ose operatorët ekonomikë, përveç informacionit të plotësuar sipas Njoftimit të Kontratës.

Seksioni II: Shtojcat

Seksioni II përfshin Shtojcat, të cilat duhet të plotësohen nga Operatori Ekonomik dhe të paraqiten si pjesë e ofertës së tij, si dhe Shtojcat që duhet të plotësohen nga autoriteti/enti kontraktor si, specifikimet teknike, termat e references, kriteret e përzgjedhjes së ofertuesve, shërbimet dhe grafiku i ekzekutimit.

Seksioni III. Termt dhe Kushtet e Kontratës (TKK)

Seksioni III përmban Kushtet e Përgjithshme dhe të Veçanta që do të zbatohen për të gjitha Kontratat, Formularin e sigurimit të kontratës, si dhe formularë që duhet të nënshkruhen nga të dy palët si, draftet e marrëveshjeve kuadër, sipas llojeve të tyre.

Seksioni IV: Ankimi dhe Njoftimet për mbylljen e procesit

Seksioni IV përfshin formularët standard që përdoren nga operatorët ekonomikë, në procesin e ankimit pranë autoritetit/entit kontraktor dhe Komisionit të Prokurimit Publik, si dhe njoftimet që duhet të plotësohen nga autoriteti/enti kontraktor në përfundim të procesit të prokurimit.

Seksioni I: Udhëzime për Operatorët Ekonomikë

A. TË PËRGJITHSHME

1. Objekti i prokurimit

1. Objekti i procedurës së prokurimit, si dhe numri i kontratave (Loteve) dhe objektet e tyre përcaktohen në njoftimin e kontratës.
2. Përveç nëse specifikohet ndryshe më poshtë, përkufizimet dhe interpretimet në këto Dokumente të Tenderit do të jenë sipas përcaktimeve të Ligjit për Prokurimin Publik (LPP) dhe Kushtet e Përgjithshme të Kontratës (KPP).

2. Operatorët Ekonomikë të përshtatshëm

a) “Operator ekonomik” është çdo person fizik ose juridik, ose ent publik apo grup personash/entesh, përfshirë shoqëritë me sipërmarrje të përkohshme të tyre dhe organizatat jofitimprurëse, të cilat ofrojnë kryerjen e punëve, furnizimin e mallrave ose ofrimin e shërbimeve në treg, sipas Udhëzimeve për Operatorët Ekonomikë (këtu e më tej referuar si "Udhëzimet").

Në rastin e një bashkimi operatorësh ekonomikë (BOE):

- 1.1 të gjithë operatorët, anëtarë të këtij bashkimi do të kenë përgjegjësi të përbashkët dhe solidare;
- 1.2 BOE i bashkëlidh Ofertës së tij një marrëveshje ndërmjet palëve ku caktohet dhe autorizohet edhe Përfaqësuesi, i cili do të ketë autoritetin të përfaqësojë BOE gjatë procedurës së prokurimit dhe, në rast se BOE shpallet fituese e Kontratës, edhe gjatë zbatimit të Kontratës.

b) Operatori Ekonomik duhet të konsultohet me të gjitha udhëzimet, formularët, termat dhe specifikimet në Dokumentet e Tenderit. Mosdhënia nga operatori ekonomik e të gjithë informacionit ose dokumentacionit të kërkuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor në Dokumentet e Tenderit do të çojë në refuzimin e Ofertës.

3. Sqarimi i Dokumenteve të Tenderit

Ofertuesi i mundshëm mund të kërkojë sqarime për dokumentet e tenderit nga autoriteti/enti kontraktor, i cili duhet t'i përgjigjet çdo kërkesë për sqarim të

dokumenteve të tenderit, të bërë nga çdo operator ekonomik, me kusht që kërkesa të jetë marrë jo më vonë se 6 ditë para afatit përfundimtar të dorëzimit të ofertave.

Autoriteti/Enti kontraktor duhet të përgjigjet brenda 3 ditëve nga depozitimi i kërkesës, në mënyrë që të bëjë të mundur dorëzimin e ofertës në kohë nga operatori ekonomik dhe, pa identifikuar burimin e kërkesës, duhet t'ua komunikojë sqarimin përkatës të gjithë operatorëve ekonomikë, që kanë tërhequr dokumentet e tenderit.

4. Ndryshimi i Dokumenteve të Tenderit

1. Në çdo kohë para afatit të fundit për paraqitjen e ofertave, Autoriteti/Enti Kontraktor mund t'i ndryshojë Dokumentet e Tenderit duke hartuar një shtojcë, me këto ndryshime.
2. Çdo shtojcë do të jetë pjesë e Dokumenteve të Tenderit dhe do të publikohet në të njëjtën mënyrë sic është bërë publikimi i Dokumentave të Tenderit.
3. Nëse ndryshimi i Dokumenteve të Tenderit bëhet në gjysmën e parë të afatit për pranimin e Ofertave, autoriteti apo enti kontraktor mund të zgjasin afatin për pranimin e ofertave. Nëse dokumentet e tenderit ndryshohen në gjysmën e dytë të afatit për paraqitjen e ofertave, autoriteti/enti kontraktor zgjat afatin e fundit për paraqitjen e ofertave me të paktën 10 ditë për procedurat mbi kufirin e lartë monetar dhe me të paktën 7 ditë për procedurat nën kufirin e lartë monetar.

B. PËRGATITJA E OFERTAVE

1. Shpenzimet e ofertimit

Operatori Ekonomik përballon të gjitha shpenzimet që lidhen me përgatitjen dhe paraqitjen e ofertës së tij, dhe Autoriteti/Enti Kontraktor nuk ka detyrime apo përgjegjësi për këto shpenzime, pavarësisht nga zhvillimi apo rezultati i procedurës.

2. Gjuha e Ofertës

Oferta, si dhe të gjitha korrespondencat dhe dokumentet në lidhje me procedurën e prokurimit do të paraqiten në gjuhën/gjuhët e specifikuar në njoftimin e kontratës. Në procedurat e prokurimit nën kufijtë e lartë monetarë dokumentet e paraqitura në gjuhë të huaj duhet të shoqërohen nga një përkthim i noterizuar në gjuhën shqipe.

Në procedurat e prokurimit mbi kufijtë e lartë monetarë, një ofertë është e kualifikueshme edhe nëse një pjesë e

- dokumentacionit të saj mund të jetë në gjuhën shqipe dhe një pjesë në gjuhën angleze.
- 3. Dokumentet përbërëse të Ofertës**
- Oferta do të përmbajë të gjitha dokumentet mbështetëse siç kërkohet nga Autoriteti/Enti kontraktor.
- 4. Formularët e tenderit dhe Listat e Çmimeve**
- Operatori Ekonomik paraqet Formularin e Ofertës Ekonomike në përputhje me formularin e paraqitur në Seksionin II: Të gjithë Formularët shoqërues duhet të plotësohen pa ndonjë ndryshim, nuk do të pranohet asnjë zëvendësues. Të gjitha vendet bosh duhet të plotësohen me informacionin e kërkuar.
- Për procedurat e prokurimit që zhvillohen në rrugë shkresore, origjinali i ofertës duhet të shtypet ose të shkruhet me bojë që nuk fshihet. Të gjitha fletët e ofertës duhet të lidhen së bashku dhe të numerizohen. Të gjitha fletët e ofertës, përveç literaturës së pandryshueshme dhe të printuar duhet të pajisen me inicialet ose të nënshkruhen nga Personi (at) e Autorizuar. Çdo ndryshim në ofertë duhet të jetë i lexueshëm dhe i nënshkruar nga Personi (at) e Autorizuar.
- 5. Ofertat Alternative**
- Përveç nëse përshkruhet ndryshe në njoftimin e kontratës dhe dokumentat e tenderit propozimet alternative ose kohët alternative për përfundimin, nuk do të merren parasysh.
- 6. Çmimet**
1. Çmimet e ofruara nga Operatori Ekonomik në Formularin e Ofertës Ekonomike do të jenë në përputhje me kërkesat e specifikuara në njoftimin e kontratës dhe dokumentat e tenderit.
 2. Operatori Ekonomik duhet të plotësojë Formularin e Ofertës bashkangjitur me këto DT, duke përcaktuar shërbimet që do të kryhen dhe çmimin e tyre.
 3. Të gjitha çmimet duhet të kuotohen në Monedhën sipas Njoftimit të Kontratës, duke përfshirë edhe tatimet dhe taksat që zbatohen, pa përfshirë TVSH-në. Nëse çmimet kuotohen në valutë të huaj siç përcaktohet në Njoftimin e Kontratës, atëherë ato duhet të konvertohen në Lekë shqiptare (Lekë) sipas kursit të këmbimit të caktuar nga Banka Qendrore e Shqipërisë në ditën e dërgimit për publikim të Njoftimit të Kontratës dhe duhet të ruhen në atë kurs deri në skadimin e periudhës së vlefshmërisë së ofertës.

4. Ofertuesi duhet të shënojë në Formularin e Ofertës, çmimet totale të Ofertës për të gjitha Shërbimet pa TVSH. Vlera e TVSH-së, kur aplikohet, i shtohet çmimit të dhënë dhe përbën vlerën totale të Ofertës.

5. Në rastin e një Marrëveshje Kuadër ku NUK përcaktohen të gjitha kushtet, çmimet për kontratat bazuar në Marrëveshjen Kuadër nuk janë të fiksuara, ato janë objekt i ndryshimit pas një mini – konkurrimi midis Operatorëve Ekonomikë, palë në Marrëveshjen Kuadër.

7. Monedhat

Monedha (at) e ofertave dhe monedha (at) e pagesës do të jenë siç specifikohet në njoftimin e kontratës.

8. Provueshmëria e Kualifikimeve të Operatorit Ekonomik

Për të provuar kualifikimet e tij për realizimin e Kontratës, Operatori Ekonomik do të japë informacionin e kërkuar në Seksionin II: Shtojcat.

9. Periudha e vlefshmërisë së Ofertës

1. Ofertat do të jenë të vlefshme për periudhën e specifikuar në Njoftimin e Kontratës pas afatit të paraqitjes së Ofertave të përcaktuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor; Oferta për një periudhë më të shkurtër nuk është e vlefshme dhe do të refuzohet.

2. Sigurimi i Ofertës mund të paraqitet në njërin nga format e mëposhtme:

a) Pagesa nga ofertuesi, në vlerë monetare, në llogarinë e autoritetit/entit kontraktor;

b) Garanci bankare;

c) Garanci sigurimi.

Dokumentet e mësipërme duhet të jenë të vlefshme gjatë gjithë periudhës së vlefshmërisë së Ofertës.

3. Periudha e vlefshmërisë së Ofertës fillon nga momenti i hapjes së ofertave. Në çdo rast, të paktën 5 ditë para përfundimit të afatit të vlefshmërisë së ofertave, Autoriteti/Enti Kontraktor mund t'i kërkojë Ofertuesit me shkrim të zgjasë periudhën e vlefshmërisë, deri në një datë të caktuar. Ofertuesi mund ta refuzojë këtë kërkesë me shkrim, pa humbur të drejtën për rimbursim të Sigurimit të Ofertës, kur ka një të tillë. Ofertuesi që bie dakord të zgjasë periudhën e vlefshmërisë së Ofertës

njofton Autoritetin/Entin Kontraktor me shkrim dhe paraqet një sigurim oferte të zgjatur, nëse ka pasur një të tillë. Oferta nuk mund të modifikohet. Nëse Ofertuesi nuk i përgjigjet kërkesës së bërë nga Autoriteti/Entin Kontraktor në lidhje me zgjatjen e periudhës së vlefshmërisë së Ofertës, ose nuk e pranon kërkesën në fjalë, ose nuk paraqet një sigurim të zgjatur të ofertës, kur kërkohet, atëherë Autoriteti/Enti Kontraktor e refuzon Ofertën.

Nëse autoriteti/Enti kontraktor nuk i ka bërë një kërkesë me shkrim operatorit ekonomik për të zgjatur periudhën e vlefshmërisë së ofertës, sipas parashikimit të paragrafit të parë të kësaj pike, atëherë operatori ekonomik nuk mund të penalizohet për këtë, pra sigurimi i ofertës së tij nuk konfiskohet.

10. Formati dhe Nënshkrimi i Ofertave

Në përgjigje të Njoftimit të Kontratës, çdo Operator Ekonomik paraqet ofertën sipas formularëve standard në këtë DT. Oferta nënshkruhet nga personi/personat përgjegjës të autorizuar për këtë qëllim.

D. PARAQITJA DHE HAPJA E OFERTAVE

11. Paraqitja e Ofertave

11.1 Në procedurat e prokurimit që zhvillohen me mjete elektronike, operatorët Ekonomikë duhet të ngarkojnë ofertën e tyre në sistemin e prokurimit elektronik, sipas përcaktimeve në manualët përkatëse.

11.2 Lidhur me procedurat e prokurimit, që zhvillohen në rrugë shkresore, Operatorët Ekonomikë duhet të paraqesin vetëm ofertën origjinale të mbyllur në një zarf jotransparent, të vulosur dhe të firmosur me emrin dhe adresën e Ofertuesit dhe të shënuar: "Ofertë për kryerjen e Shërbimeve; Njoftimi Nr. ____.

**“MOS E HAPNI, ME PËRJASHTIM TË RASTEVE KUR ËSHTË I PRANISHËM KOMISIONI I VLERËSIMIT TË OFERTAVE, JO PËRPARA -----
--- d/m/v, në orën-----”.**

12. Afati i fundit për paraqitjen e Ofertave

Oferta duhet të paraqitet brenda afatit të përcaktuar nga autoriteti/enti kontraktor. Nëse autoriteti/enti zgjat afatin kohor për pranimin e ofertave, operatorët ekonomikë, mund

të paraqesin ofertat e tyre brenda afatit të zgjatur.

Data e hapjes së ofertave do të jetë e njëjtë me afatin e fundit të paraqitjes së ofertave. Nëse për arsye objektive, të shkaktuara nga një situatë e paparashikuar nga autoriteti/enti kontraktor në kohën e fillimit të procedurës, është e pamundur të respektohet afati për hapjen e ofertave nga autoriteti ose enti kontraktor, arsyeja duhet të dokumentohet dhe të caktohet një datë e re për hapjen e ofertave.

ofertave nga autoriteti ose enti kontraktor, arsyeja duhet të dokumentohet dhe të caktohet një datë e re për hapjen e ofertave.

Ofertuesit ose përfaqësuesit e tyre të autorizuar, të cilët kanë paraqitur oferta, ftohen të marrin pjesë në hapjen e ofertave, nëse janë të interesuar. Mosparaqitja e tyre nuk pengon hapjen e ofertave.

13. Ofertat me vonesë

Autoriteti/Enti Kontraktor nuk merr në shqyrtim asnjë ofertë që vjen pas afatit të fundit për paraqitjen e tyre siç specifikohet në Njoftimin e Kontratës. Sistemi i prokurimit elektronik nuk lejon paraqitjen e ofertave që janë në tejkalim të afatit të fundit për paraqitjen e tyre.

14. Tërheqja, Zëvendësimi dhe Modifikimet

1. Operatori Ekonomik mund ta tërheqë, zëvendësojë ose modifikojë ofertën e tij, në cdo kohë deri përpara afatit të fundit të pranimi të ofertave.

2. Në procedurat e prokurimit të cilat zhvillohen në rrugë shkresore, ofertuesit mund të modifikojnë ose tërheqin ofertat e tyre me kusht që modifikimi ose tërheqja të bëhet para skadimit të afatit përfundimtar për paraqitjen e ofertave. Si modifikimet ashtu edhe tërheqjet duhet t'i komunikohen Autoritetit/Entit Kontraktor me shkrim, para datës së afatit të fundit për paraqitjen e ofertave. Zarfi që përmban deklaratën e Ofertuesit duhet të shënohet: "MODIFIKIM OFERTE" ose "TËRHEQJE OFERTE".

it për paraqitjen e ofertave. Zarfi që përmban deklaratën e Ofertuesit duhet të shënohet: "MODIFIKIM OFERTE" ose "TËRHEQJE OFERTE".

3. Asnjë ofertë nuk mund të tërhiqet, zëvendësohet ose modifikohet pas afatit të fundit për paraqitjen e ofertave.

15. Hapja e Ofertave

Ofertat hapen pas përfundimit të afatit të fundit të përcaktuar për pranimin e ofertave në dokumentat e tenderit.

E. SHQYRTIMI I OFERTAVE**16. Konfidencialiteti**

Autoriteti/enti kontraktor duhet të ruaj konfidencialitetin sipas përcaktimeve të nenit 16 të LPP-së.

17. Sqarimi i ofertave

Autoriteti/Enti Kontraktor, gjatë procesit të shqyrtimit dhe vlerësimit të ofertave, mund të kërkojë sqarime nga operatorët ekonomikë ofertues. Çdo sqarim i paraqitur nga Operatori Ekonomik që nuk i përgjigjet një kërkesë nga Autoriteti/Enti Kontraktor nuk do të merret në konsideratë. Nuk mund të kërkohet, ofrohet apo lejohet asnjë ndryshim në çmimet ose përmbajtjen e ofertave, përveç rasteve të konfirmimit të korigjimit të gabimeve aritmetike të konstatuara nga Autoriteti/Enti Kontraktor gjatë vlerësimit të ofertave.

18. Përgjegjshmëria e ofertave

1. Një ofertë e përgjegjshme/vlefshme është ajo që plotëson kërkesat e Dokumenteve të Tenderit pa devijime materiale, rezerva ose mospranim, siç përcaktohet më poshtë:

- (a) "**Devijim**" është shmangia nga kërkesat e specifikuar në Dokumentet e Tenderit;
- (b) "**Rezervim**" është përcaktimi i kushteve kufizuese ose mospranimi i plotë i kërkesave të specifikuar në Dokumentet e Tenderit; dhe
- (c) "**Mospranim**" është mosparaqitja e një pjesë ose e të gjithë informacionit ose dokumentacionit të kërkuar në Dokumentet e Tenderit.

2. Nëse një ofertë nuk i përgjigjet kërkesave të Dokumenteve të Tenderit, ajo refuzohet.

F. VLERËSIMI I OFERTAVE**19. Kualifikimi i Operatorit Ekonomik**

1. Për një pjesë të kriterëve të pranimi të kërkuara në dokumentat e tenderit, Operatori Ekonomik duhet të paraqesë Formularin Përmbledhës të Vetëdeklarimit si një provë paraprake në formën e një deklaratë, ku shprehet se Oferta e tij është në përputhje me Kërkesat Teknike, kushtet dhe kriteret e përcaktuara në Njoftimin e Kontratës dhe në

Dokumentet e Tenderit.

2. Informacioni i pasqyruar në formularin e vetëdeklarimit, i cili gjendet në një bazë të dhënash, ku autoriteti/enti kontraktor mund të aksesojë direkt këtë informacion dhe /ose dokumentin, duhet të shoqërohet me adresën përkatëse për këtë bazë të dhënash. Operatori ekonomik mund të përdorë një formular vetëdeklarimi që është përdorur gjatë një procedure prokurimi të mëparshme, nëse informacioni që ajo përmban vazhdon të jetë i saktë dhe i vlefshëm.

3. Operatori ekonomik duhet të paraqesë dokumentacionin e kërkuar për të gjitha kriteret për të cilat nuk lejohet vetëdeklarim.

Në rastin e operatorëve ekonomikë të huaj, dokumentet duhet të paraqiten në formën e kërkuar nga legjislacioni në fuqi për njohjen e dokumentacionit. Në raste të dokumenteve që nuk lëshohen në vendin e origjinës, ky fakt duhet të provohet prej operatorëve ekonomikë.

4. Operatori Ekonomik është përgjegjës për të gjithë dokumentacionin e paraqitur si pjesë e Ofertës. Në rast të verifikimit të përmbajtjes së dokumentacionit të paraqitur, ose të Vetëdeklarimeve, kur përmbajtja e tyre nuk rezulton të jetë e vërtetë, Operatori Ekonomik është në kushtet e parashikuara në nenin 78, pika 1, gërma (a) të Ligjit për Prokurimin Publik (LPP).

20. Konvertimi në valutë të vetme

1. Për qëllime vlerësimi dhe krahasimi, monedha (et) e Ofertës do të konvertohet në një monedhë të vetme siç specifikohet në Njoftimin e kontratës.

21. Kriteret e përcaktimit të ofertës fituese

1. Autoriteti/Enti Kontraktor përcakton ofertën ekonomikisht më të favorshme në bazë të kriterëve të përcaktimit të ofertës fituese që janë përcaktuar në Njoftimin e Kontratës dhe në Dokumentet e Tenderit si më poshtë.

Opsioni 1) – Oferta Ekonomikisht më e Favorshme, bazuar në kosto:

Në rastin kur oferta ekonomikisht më e favorshme identifikohet në bazë të koston, autoriteti ose enti

kontraktor duhet të argumentojë dhe të dokumentojë vendosjen e çdo kriteri që do të përdorë, si dhe peshën specifike për secilin kriter, konkretisht, pikët që do të ketë çdo kriter dhe mënyrën e llogaritjes së pikëve për ofertuesit e njëpasnjëshëm. Në çdo rast, kur kriteret janë më shumë se një, pesha e kriterit të çmimit nuk do të jetë më pak se 50 pikë. Pikët maksimale që do të marrë një ofertë do të jenë 100 pikë.

Formula që zbatohet për llogaritjen e pikëve është si më poshtë:

$$P_o = P_{k1} + P_{k2} + P_{k3} + \dots$$

P_o - janë pikët totale të ofertës së vlerësuar

$P_{k1}/P_{k2}/P_{k3}/\dots$ - janë pikët për secilin kriter të vlerësuar, që mund të jetë kriter me trend zbritës ose me trend rritës.

a) Në rastet e vlerësimit të ofertës ekonomikisht më të favorshme, për kriteret me trend zbritës, zbatohet formula si më poshtë:

$$P_{k1} = V_{mink1} \times P_{maxk1} / O_{k1}$$

P_{k1} _____ Pikët e kriterit që vlerësohet

V_{mink1} _____ Vlera më e ulët e ofruar për kriterin që po vlerësohet

P_{maxk1} _____ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

O_{k1} _____ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

b) Në rastet e vlerësimit të ofertës ekonomikisht më të favorshme, për kriteret me trend rritës, zbatohet formula si më poshtë:

$$P_{k1} = O_{k1} \times P_{maxk1} / V_{maxk1}$$

V_{maxk1} _____ Vlera më e lartë e ofruar për kriterin që vlerësohet

P_{maxk1} _____ Pikët maksimale që i jepen kriterit që vlerësohet

O_{k1} _____ Treguesi i ofertës për kriterin që vlerësohet.

Në rastin e kontratave për shërbime me natyrë intelektuale ku nuk mbizotërojnë aspektet fizike të veprimtarisë dhe që kërkojnë ekspertizë të posaçme, autoritetet/entet kontraktore

mund të përdorin kriteret e vlerësimit, si më poshtë:

Propozimi Teknik do të ketë 80 pikë

Kriteret e Vlerësimit

Pikët

(i) Përvoja për Punë të Ngjashme të operatorit ekonomik

Nënkriteret⁴

i/a Përvoja për punë të ngjashme

Operatorët ekonomikë, mund të vlerësohen sipas kontratave të sukseshme të ngjashme me objektin e prokurimit.

i/b. Kapaciteti ekonomik dhe certifikatat e standardeve të cilësisë

Operatorët ekonomikë mund të vlerësohen sipas kapacitetit ekonomik dhe certifikatave të standardeve të cilësisë së paraqitur në ofertë.

(ii) Metodologjia e Propozuar

Nënkriteret

ii/a. Përqasja teknike dhe metodologjia

ii.b Plani i punës dhe grafiku i dorëzimit të projektit

ii.c. Organizimi i Stafit

ii/a. Përqasja teknike dhe metodologjia: Operatori ekonomik duhet të shpjegojë që i ka kuptuar objektivat e detyrës së dhënë në Termat e Referencës, përqasjen teknike, metodologjinë për të realizuar aktivitetet e ndryshme duke përfutur rezultatet e pritura dhe shkallën e detajimit të këtyre rezultateve, të paraqesin problemet kryesore dhe rëndësinë e tyre dhe të shpjegojë përqasjen teknike që do të adaptojnë për zgjidhjen e tyre. Gjithashtu, duhet të shpjegohet metodologjia që propozojnë të adoptojnë dhe të paraqesin kompatibilitetin e këtyre metodologjive me përqasjen e propozuar, duke mos përsëritur/kopjuar Termat e Referencës

⁴ Në çdo rast, anëtarët e Komisionit të Vlerësimit të Ofertave në mënyrë individuale duhet të argumentojnë dhe dokumentojnë lidhur me mënyrën e pikëzimit nënkritereve.

ii/b. Plani i Punës dhe grafiku i dorëzimit të projektit:

Operatori ekonomik duhet të propozojë aktivitetet kryesore të detyrës, përmbajtjen dhe kohëzgjatjen e dorëzimit të projektit, fazat dhe ndërlidhjen midis tyre, etapat e dorëzimit të raporteve dhe projektit. Plani i propozuar i punës duhet të përputhet me përjasjen teknike dhe metodologjinë, duke treguar se i ka kuptuar kërkesat e Termat e Referencës në plan pune konkret. Gjithashtu, duhet të tregojë aftësinë për t'i transformuar kërkesat e Termave të Referencës në plan pune konkret.

ii/c. Organizimi dhe Staf: Operatori ekonomik duhet të përshkruajë kompozimin dhe strukturën e stafit të tij, listën e ekspertëve kryesore, stafin mbështetës, CV e firmës dhe personelin ekonomiko-administrativ.

(iii) Kualifikimet e Stafit Kryesor të Propozuar

Numri i pikëve që do të vendoset për çdo pozicion apo specialitet duhet të përcaktohet duke marrë në konsideratë nënkriteret e mëposhtme dhe peshën përkatëse në përqindje:

a- Kualifikim i përgjithshëm

b. Eksperienca në fushën përkatëse

- Kualifikimi i përgjithshëm përfshin: arsimimin përkatës dhe trajnimet, vitet e eksperiencës.
- Eksperienca në fushën përkatëse përfshin: eksperienca në sektorin specifik, fushën përkatëse, të lidhura këto me pozicionin e përcaktuar në stafin kryesor.

2. Vlerësimi i Propozimeve Ekonomike kryhet sipas formulës së mëposhtme:**Propozimi Ekonomik do të ketë 20 pikë**

Pe- Pikët për Propozimin Ekonomik

Çu- Çmimi më i Ulët i Ofruar

Ç – Çmimi Ofertues i Radhës (*duke filluar nga çmimi më i ulët*)

$$Pe = 100 \times \frac{\text{Çu}}{\text{Ç}}$$

(çmimi më i ulët = pikët maksimale për propozimin ekonomik)

Vlerësimi përfundimtar

Peshat për Propozimet Teknike dhe Financiare janë dhënë si

më poshtë:

Pesha për Propozimin Teknik: $X = (\text{pikët e propozimit teknik} \times 0.8)$

pesha për Propozimin Ekonomik: $Y = (\text{pikët e propozimit ekonomik} \times 0.2)$

Oferta më e mirë do të jetë sipas kombinimit të pikëve të propozimit teknik dhe propozimit ekonomik. Formula e llogaritjes është si më poshtë:

Oferta më e mirë = $X + Y$

Opsioni 2) – Oferta Ekonomikisht më e Favorshme, Bazuar në Çmim:

Kontrata do t'i jepet ofertuesit i cili ka ofruar çmimin më të ulët të ofertës.

SHËNIM: 1. Autoriteti/Enti Kontraktor do të zgjedhë vetëm një nga Opsionet si kriter i vlerësimit. Përdorimi i të dy opsioneve në DT e bën procedurën të pavlefshme.

2. Autoriteti/Enti Kontraktor përdor si kritere vlerësimi një nga kriteret e përcaktuara në Njoftimin e Kontratës.

3. Autoriteti/Enti Kontraktor do t'i japë kontratën Operatorit Ekonomik, Oferta e të cilit ka rezultuar të jetë ekonomikisht më e favorshme.

22. Korrigjimi i gabimeve aritmetike dhe ofertave anomalisht të ulëta

1. Autoriteti/Enti Kontraktor kontrollon ofertat e paraqitura nëse kanë gabime aritmetike. Nëse ofertat rezultojnë me gabime aritmetike, autoriteti/enti i korrigjon këto gabime si më poshtë:

- (a) Nëse ka ndonjë mospërputhje midis çmimit për njësi dhe çmimit total, që rezulton nga shumëzimi i çmimit të njësisë me sasinë, çmimi i njësisë mbizotëron dhe çmimi total korrigjohet në bazë të tij. Në këtë rast, do të korrigjohet edhe shuma në fjalë, e cila ka lidhje me gabimin.
- (b) Nëse ka ndonjë mospërputhje tek çmimi total, kur totali është shuma ose diferenca e nëntotaleve, çmimi i nëntotalit mbizotëron dhe çmimi total korrigjohet në

bazë të tij. Në këtë rast, do të korrigjohet edhe shuma në fjalë, e cila ka lidhje me gabimin.

- (c) Nëse ka ndonjë mospërputhje ndërmjet shumës në fjalë dhe shumës në shifra, mbizotëron shuma në fjalë. Bën përjashtim nga ky rregull situata kur, shuma në fjalë ka mospërputhje me shumën në shifra, ndërkohë që kjo e fundit nuk ka gabime aritmetike në përllogaritjen e zërave të ofertës.

Në çdo rast, Ofertat me gabime aritmetike refuzohen kur:

- shumat absolute të të gjitha korrigjimeve janë më shumë se 2% e vlerës së ofertës ekonomike të ofruar;
- shuma absolute e të gjitha korrigjimeve është më pak se 2%, por nuk pranohet korrigjimi nga ofertuesi.

2. Në rastin kur janë të vlefshme dy ose më pak oferta, në përputhje me nenin 93 të LPP-së, oferta vlerësohet anomalisht e ulët kur ajo është ulur më shumë se 25% të fondit limit të përllogaritur.

Në rast kur janë të vlefshme tre ose më shumë oferta, në përputhje me nenin 93 të LPP-së, oferta vlerësohet anomalisht e ulët nëse vlera e saj do të jetë më e vogël se 85% e mesatares së ofertave të vlefshme.

Në procedurat e prokurimit me vlerë nën kufijtë e lartë monetarë, nëse një apo disa oferta vlerësohen si anomalisht të ulëta, Komisioni i Vlerësimit të Ofertave i refuzon ato, duke i skualifikuar nga procedura, pa i kërkuar sqarim ofertuesit/sve.

Në procedurat e prokurimit me vlerë mbi kufijtë e lartë monetarë, nëse një apo disa oferta vlerësohen si anomalisht të ulëta, Komisioni i Vlerësimit të Ofertave duhet ti kërkojë operatorit ekonomik të paraqesë brenda tre ditëve pune, shpjegime të çmimit ose kostove të propozuara në ofertë, në përputhje me nenin 93 të LPP-së dhe të vlerësojnë informacionin e dhënë, në konsultim me ofertuesin, në përputhje me dispozitat e këtij neni.

Në çdo rast, ofertuesi ka detyrimin të justifikojë dhe dokumentojë me prova me shkrim, shpjegime për elementin/elementët specifike të ofertës, në përputhje me kërkesat e nenit 93 të LPP-së.

2.1 Formula që duhet zbatuar, për të vlerësuar një ofertë

anomalisht të ulët, në rastin kur ekzistojnë tre ose më shumë oferta të vlefshme, është si më poshtë:

O - Oferta

MO – Mesatarja e ofertave të vlefshme

N - Numri i ofertave të vlefshme

PR (Zm) – Zbritje e mundshme

$$MO = O1 + O2 + O3 + \dots + On / N$$

$$PR = 85 \% Mo$$

Vlera e ofertave të vlerësuara < .. PR rrjedhimisht oferta është anomalisht e ulët.

3. Nëse një Operator Ekonomik nuk pranon korrigjimin e gabimeve aritmetike, ose nëse Ofertuesi nuk arrin të japë një justifikim për të bindur Autoritetin/Entin Kontraktor, në rast të një oferte anomalisht të ulët, Oferta e tij do të refuzohet.

4. Procesi i hedhjes së shortit

Nëse dy ose më shumë oferta kanë të njëjtin çmim më të ulët ose kanë të njëjtat pikë, atëherë fituesi përcaktohet me short, në prani të ofertuesve. Ofertuesit njoftohen për datën dhe kohën e hedhjes së shortit. Mospjesëmarrja e ofertuesve gjatë procesit të hedhjes së shortit nuk përbën arsye për skualifikim.

D. DHËNIA E KONTRATËS

23. Njoftimi i Fituesit

1. Brenda afatit të vlefshmërisë së Ofertës, Autoriteti/Enti Kontraktor njofton Operatorin Ekonomik të suksesshëm se, Oferta e tij është pranuar, dhe është shpallur fituese.

24. Nënshkrimi i Marrëveshjes Kuadër/ Kontratës

1. Pas konfirmimit të fituesit/ve Autoriteti/Enti Kontraktor përgatit, nënshkruan dhe fton Operatorin/ët e suksesshëm Ekonomik të nënshkruajë Marrëveshjen kuadër/Kontratën.

2. Autoriteti/Enti Kontraktor i kërkon fituesit një sigurim për realizimin e Kontratës. Shuma e mbulimit për realizimin e kontratës do të jetë 10% e vlerës së Kontratës. Formulari i Sigurimit të Kontratës, dorëzohet

para nënshkrimit të Kontratës.

Sigurimi për realizimin e kontratës mund të paraqitet në një nga format e mëposhtme:

- a) mundësi pagese nga ofertuesi në vlerë monetare, në llogarinë e autoritetit ose entit kontraktor;
- b) garanci bankare
- c) garanci nga shoqëri sigurimi.

DH. ANKESAT

25. Procedura e ankesës

1. Çdo Operator Ekonomik, i cili ka interes të ligjshëm për objektin e prokurimit dhe rrezikon të dëmtohet nga vendimmarrja e autoritetit/entit kontraktor mund të paraqesë ankesë njëkohësisht pranë autoritetit/entit kontraktor dhe Komisionit të Prokurimit Publik në lidhje me Dokumentet e Tenderit, kualifikimin, përzgjedhjen ose përcaktimin e ofertës fituese, sipas parashikimeve në LPP dhe aktet nënligjore, në Sistemin e Ankesave Elektronike.
2. Në rastet e ankesave për vendimet e autoritetit ose entit kontraktor për përzgjedhjen e kandidatëve pas fazës së parakualifikimit ose për procesin e vlerësimit të ofertave, operatorët ekonomikë, të cilët kanë marrë pjesë në procedurën e prokurimit dhe mund të cenohen nga ankesa e paraqitur, kanë të drejtë të paraqesin argumentet e tyre në lidhje me këtë të fundit njëkohësisht pranë autoritetit ose entit kontraktor dhe Komisionit të Prokurimit Publik.

Kundër vendimit të autoritetit ose entit kontraktor, operatorët ekonomikë të interesuar, të cilët kanë paraqitur argumentet e tyre në lidhje me ankesën, kanë të drejtën të ankohen pranë Komisionit të Prokurimit Publik.

3. Autoriteti/Enti Kontraktor mund t'i kërkojë Komisionit të Prokurimit Publik që të lëshojë masa të ndërmjetme për mospezullimin e procedurës së prokurimit.

E. ANULIMI I PROCEDURËS

26. Anulimi i procedurës

1. Autoriteti / Enti kontraktor publikon Njoftimin për

Anulimin e Procedurës së Prokurimit, në të njëjtën mënyrë siç publikon Njoftimin e Kontratës, jo më vonë se 5 (pesë) ditë nga data e skadimit të afatit të fundit për paraqitjen e ankesave, ose dhënien e vendimit përfundimtar për ankimin.

2. Autoriteti/ enti kontraktor anulon procedurën e prokurimit në rastet kur:

a) nuk është paraqitur asnjë kërkesë e përshtatshme në procedurat me faza;

b) nuk është paraqitur asnjë ofertë e përshtatshme në procedurat me një fazë;

c) konstaton se dokumentet e tenderit përmbajnë gabime ose mangësi të rëndësishme;

d) për shkak të rrethanave të paparashikueshme dhe objektive, nevojat ose aftësia paguese e autoritetit ose entit kontraktor ka ndryshuar;

e) Komisioni i Prokurimit Publik vendos anulimin në përputhje me parashikimet në LPP;

Gjithashtu, Titullari i autoritetit/entit vendos anulimin e procedurës sipas përcaktimeve në nenin 19 të LPP dhe nenin 75 të VKM 285/2021, të ndryshuar.

3. Kur procedura e prokurimit publik anulohet në përputhje me shkronjën "d" të paragrafit 2, autoriteti/ enti kontraktor nuk duhet të shpallë një procedurë të re për të njëjtin objekt të prokurimit dhe me të njëjtat të dhëna.

4. Nëse, Autoriteti/Enti Kontraktor duhet të rishpallë një procedurë të re për të njëjtin objekt të prokurimit dhe me të njëjtat të dhëna, nuk duhet të vijojë me rishpalljen e saj në Sistemin e Prokurimit Elektronik përpara përfundimit të afateve të ankimimit/shqyrtimit të ankesave dhe vendimit të marrë lidhur me to.

SEKSIONI II: LISTA E SHTOJCAVE

Shtojca 1: Formulari i Ofertës [Ekonomike](#)

Shtojca 2: Lista e Çmimeve sipas elementëve përbërës të shërbimit

Shtojca 3: Formulari i Sigurimit të Ofertës

Shtojca 4: Lista e Informacionit Konfidencial

Shtojca 5: Deklaratë mbi disponueshmërinë e anëtarit të stafit

Shtojca 6: Formulari i Specifikimeve Teknike

Shtojca 7: Formulari i Shërbimeve dhe Grafikut të ekzekutimit

Shtojca 8: Formulari i Termave të Referencës

Shtojca 9: Formulari i Kritereve të Përzgjedhjes së Ofertuesve

Shtojca 10: Formulari Përmbledhës i Vetëdeklarimit

Shtojca 11: Formulari i Njoftimit të skualifikimit

Shtojca 12: Formulari i Njoftimit të Fituesit, pas publikimit të të cilit fillojnë afatet e ankimimit

Shtojca 13: Formulari i Njoftimit të Fituesit, në përfundim të afateve të ankimit

Shtojca 14: Formulari i Njoftimit të Operatorëve Ekonomikë të Suksesshëm në Marrëveshjen Kuadër, pas publikimit të të cilit fillojnë afatet e ankimit.

Shtojca 15: Formulari i Njoftimit të Operatorëve Ekonomikë të Suksesshëm në Marrëveshjen Kuadër, në përfundim të afateve të ankimit.

Shtojca 16: Formulari i Njoftimit të Anulimit të Procedurës së Prokurimit, pas publikimit të të cilit fillojnë afatet e ankimit

Shtojca 1.

(Shtojcë për t'u paraqitur nga operatori ekonomik)

FORMULARI I OFERTËS EKONOMIKE⁵

Data:

Numri i referencës së procedurës së prokurimit/lotit:

Për: **[Operatori Ekonomik shënon emrin e Autoritetit/Entit Kontraktor]**

Emri i ofertuesit dhe NIPT-i **[Operatori Ekonomik shënon emrin e ofertuesit dhe NIPT-in]**

Ne, të nënshkruarit, deklarojmë se:

- (a) Kemi konsultuar dhe nuk kemi asnjë rezervë për Dokumentet e Tenderit të procedurës me objekt:**[shënoni objektin e procedurës së prokurimit të publikuar në SPE]**, përfshirë sqarimet dhe Shtojcat e nxjerra.
- (b) Ne **[vendos emrin e Operatorit Ekonomik dhe numrin unik të identifikimit, dhe/ose anëtarët e BOE, nëse është rasti]**, nuk jemi -të përjashtuar nga e drejta për të fituar kontrata publike dhe jemi në përputhje me kërkesat e kualifikimit dhe kërkesat specifike të kontratës siç specifikohet në njoftimin e kontratës **[vendos objektin e procedurës së prokurimit/lotit]**.
- (c) Ne ofrojmë të kryejmë për Autoritetin/Entin Kontraktor **[vendos emrin e Autoritetit/entit Kontraktor]**, në përputhje me Dokumentet e Tenderit (shih më poshtë), Shërbimet për **[vendosni CPV-në e procedurës/Lotit përkatës nga Njoftimi i Kontratës të publikuar në SPE]** në përputhje me Ofertën Teknike, me çmimet e renditura në Listën e Çmimeve sipas elementëve përbërës të shërbimit dhe në përputhje me Termat dhe Kushtet e Kontratës, të cilat reflektohen në Dokumentet e Tenderit.
 - (d) Oferta jonë është në përputhje me dokumentet e mëposhtme:
 - 1. Udhëzimet për Operatorët Ekonomikë;
 - 2. Njoftimin e Kontratës;
 - 3. Kriteret e Përzgjedhjes;
 - 4. Specifikimet teknike, grafikun e ekzekutimit dhe termat e referencës;
 - 5. Kushtet e Përgjithshme të Kontratës;
 - 6. Kushtet e Veçanta të Kontratës;

⁵ Vlera e ofertës ekonomike nuk duhet të kalojë dy shifra pas presjes dhjetore.

7. Lista e Çmimeve sipas elementëve përbërës të shërbimit.

- (e) Çmimi total i Ofertës sonë, **pa TVSH**, është: ----- **[Operatori Ekonomik e vendos në shifra dhe fjalë];**
- (f) Çmimi total i Ofertës sonë, **me TVSH**, është: ----- **[Operatori Ekonomik e vendos në shifra dhe fjalë];**

Emri i përfaqësuesit të ofertuesit	
Nënshkrimi	
Vula	
Datë _____	

Shtojca 2.

(Shtojcë për t'u paraqitur nga operatori ekonomik)

LISTA E ÇMIMEVE SIPAS ELEMENTËVE PËRBËRËS TË SHËRBIMIT

Data: _____

Numri i referencës së procedurës së prokurimit/lotit:

Emri dhe numri unik i identifikimit të Operatorit Ekonomik/Operatorëve ekonomikë (në rast BOE): _____

Monedha: _____

Në rast të mospërputhjes midis çmimit për njësi dhe totalit, do të zbatohen rregullat e përcaktuara në Udhëzimet për Operatorët Ekonomikë.

Çmimet dhe monedhat të jenë në përputhje me Udhëzimet për Operatorët Ekonomikë.

Të gjithë elementëve përbërës të ofertës ekonomike duhet t'u vendoset çmimi i ofruar në këtë Listë, pasi elementët e Ofertës Ekonomike pa vlerë do të konsiderohen si shërbime të paofruara dhe do të cojnë në refuzimin e ofertës.

1	2	3	4	5	
Nr.	Përshkrimi i elementëve të përbërës të Ofertës Ekonomike	Sasia	çmimi për njësi	Çmimi total (3 x 4X)	
1.					
2.					
3.					
4					
	Çmimi total				_____
Çmimi Neto pa TVSH					
TVSH (%)					

Çmimi total me TVSH:	
Emri i përfaqësuesit të ofertuesit	
Nënshkrimi	
Vula	
Datë _____	

Shtojca 3.

[Shtojcë për t'u paraqitur nga operatori ekonomik)

[Letër me kokë e Bankës / Kompanisë së Sigurimeve]

FORMULARI I SIGURIMIT TË OFERTËS

Për: [Emri dhe adresa e autoritetit/entit kontraktor]

Në emër të: [Emri dhe adresa e ofertuesit të siguruar]

* * *

Procedura e prokurimit [lloji i procedurës]

Përshkrim i shkurtër i kontratës: [objekti]

Publikimi (nëse zbatohet): Buletini i Njoftimeve Publike [Data] [Numri]/Nr. Referencës në faqen e APP-se

* * *

Duke iu referuar procedurës së lartpërmendur,

Ne vërtetojmë se [emri i ofertuesit të siguruar] ka derdhur një depozitë pranë [emri dhe adresa e bankës] / është garantuar pranë [emri dhe adresa e kompanisë së sigurimit] me një vlerë prej [monedha dhe vlera, e shprehur në fjalë dhe shifra] si kusht për sigurimin e ofertës, dorëzuar nga operatori i lartpërmendur ekonomik.

Marrim përsipër të transferojmë në llogarinë e [emri i autoritetit/entit kontraktor] vlerën e siguruar, brenda 15 (pesëmbëdhjetë) ditëve nga kërkesa juaj e thjeshtë dhe e parë me shkrim, pa kërkuar shpjegime, me kusht që kjo kërkesë të përmendë mospërmbushjen e njërit nga kushtet e mëposhtme:

- Ofertuesi e ka tërhequr ose ka ndryshuar ofertën, pas afatit përfundimtar për paraqitjen e ofertave ose para afatit përfundimtar, nëse është përcaktuar kështu në dokumentat e tenderit;
- Ofertuesi ka refuzuar nënshkrimin e kontratës së prokurimit kur autoriteti/enti kontraktor e kërkon një gjë të tillë;
- Ofertuesi nuk ka paraqitur sigurimin e kontratës, ku oferta është shpallur fituese ose nuk ka plotësuar ndonjë kusht tjetër përpara nënshkrimit të kontratës së përcaktuar në dokumentat e tenderit.

Ky Sigurim është i vlefshëm për periudhën e specifikuar në [njoftimin e kontratës].

[Përfaqësuesi i bankës / kompanisë së sigurimit]

Shtojca 4.

(Shtojcë për tu paraqitur nga Operatori Ekonomik, nëse është rasti)

Lista e Informacionit Konfidencial

(Shkruani informacionin që dëshironi të mbetet konfidencial)

Lloji, natyra e informacionit që duhet mbajtur konfidencial	Numri i faqeve dhe pikave në DST që dëshironi të mbeten konfidenciale	Arsyet e mbajtjes konfidencial të këtij informacioni	Afati i fundit për mbajtjen konfidencial të këtij informacioni

VËMENDJE

Çdo e dhënë që nuk është regjistruar si konfidenciale do të konsiderohet se për të është dhënë pëlqimi i mbajtësit të një informacioni të tillë dhe Autoriteti/Enti Kontraktor nuk do të jetë përgjegjës për nxjerrjen e këtij informacioni.

Nuk konsiderohet se përbën sekret tregtar informacioni që duhet të bëhet publik sipas ligjit, që ka të bëjë me një shkelje të ligjit ose që duhet të publikohet në bazë të praktikave të mira tregtare dhe parimeve të etikës tregtare. Konkretisht: Operatori ekonomik nuk mund të klasifikojë si konfidencial: çmimin e ofertës, listën e çmimeve, katalogun, informacionin lidhur me kriteret e përzgjedhjes së ofertës, dokumentet publike, fragmente nga regjistrat publikë dhe informacione të tjera që duhet të bëhen publike ose që nuk janë konfidenciale në përputhje me legjislacionin në fuqi.

like ose që nuk janë konfidenciale në përputhje me legjislacionin në fuqi.

Përfaqësuesi i Ofertuesit

Nënshkrimi

Vula

Shtojca 5.

(⁶Shtojcë për t'u plotësuar nga operatori ekonomik)

DEKLARATË

Mbi disponueshmërinë e anëtarit të stafit

Deklaratë për procedurën e prokurimit publik që do të zhvillohet në datë _____ nga Autoriteti/Enti Kontraktor _____ me objekt _____ me fond limit _____.

Unë i nënshkruari _____, në cilësinë e anëtarit të stafit të operatorit ekonomik “.....” për procedurën e prokurimit me objekt _____ nën përgjegjësinë time personale, **Deklaroj** se:

1. Autorizoj VETËM operatorin ekonomik “.....” të paraqesë personin tim dhe të gjithë dokumentacion e nevojshëm, si anëtar i stafit të tij në procedurën e prokurimit publik që do të zhvillohet në datë _____ nga Autoriteti/Enti Kontraktor _____ me objekt _____ me fond limit _____.

Deklarimi i personit tim, si anëtar i stafit nga ana e çdo operatori ekonomik tjetër, për procedurën e prokurimit me objektështë i pamiratuar dhe pa pëlqimin e personit tim.

2. Jam i disponueshëm në realizimin e objektit të prokurimit, sipas kushteve dhe afateve të përcaktuara nga autoriteti/enti kontraktor.

Data e dorëzimit të deklaratës _____

Emri, Mbiemri, Nënshkrimi

Vula

⁶ Kjo Shtojcë do të paraqitet në rastin e kontratave për shërbime me natyrë intelektuale, ku nuk mbizotërojnë aspektet fizike të veprimtarisë dhe që kërkojnë ekspertizë të posaçme.

Shtojca 6.

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor]

Loti 1: “Gatim dhe shpërndarje ushqimi për Njësine e Sigurisë Publike, Tiranë”

FORMULARI I SPECIFIKIMEVE TEKNIKE

Specifikimet Teknike të shërbimeve objekt i prokurimit, duhet të përshkruhen sa më saktë dhe plotësisht, për sa të jetë e mundur, duke krijuar kushte për konkurrencë të paanshme dhe të hapur midis të gjithë kandidatëve dhe ofertuesve. Specifikimet teknike, me përjashtim të rasteve plotësisht të justifikuara, duhet të hartohen në mënyrë të tillë që të marrin parasysh kriteret e aksesit për personat me aftësi të kufizuara ose projektimin për të gjithë përdoruesit, siç kërkohet nga ligji në fuqi.

SHËNIM: Në Specifikimet Teknike, nuk duhet të përshkruhet asnjë markë specifike prodhimi ose burim ose proces i veçantë, që karakterizon produktet ose shërbimet e ofruara nga një Operator specifik Ekonomik ose ndonjë markë tregtare, patentë, tip ose origjinë ose prodhim specifik, për të favorizuar ose eliminuar ndërmarrje ose produkte të caktuara. Një gjë e tillë lejohet vetëm në raste të jashtëzakonshme kur nuk ekziston një mënyrë e mjaftueshme, e saktë ose e kuptueshme për të përshkruar objektin e Kontratës. Referencat e tilla duhet të shoqërohen me fjalët "ose ekuivalent".

Në hartimin e specifikimeve teknike, autoritetet /entet kontraktore mbajnë në konsideratë detyrimet e përcaktuara në legjislacionin përkatës në fushat, si më poshtë:

- a) Kërkesat minimale të performancës së energjisë, siç përcaktohet në legjislacionin në fuqi për efikasitetin e energjisë dhe për performancën energjetike në ndërtesa, konsumin e energjisë dhe burimeve të tjera të produkteve me ndikim në energji, përfshirë parashikimet për përdorimin e etiketave për produktet me ndikim në energji;
- b) Specifikimet teknike për produkte të caktuara, siç përcaktohet në aktet ligjore dhe nënligjore të fushës me qëllim përmirësimin e performancës energjetike dhe uljen e ndikimit;
- c) Çdo parashikim tjetër që buron nga legjislacioni mjedisor, energjetik, social dhe i punës.

Skicimet, parametrat teknik etj:

Specifikimi i Materialeve:

Përshkrimi i kërkesave të zbatimit të shërbimeve në lidhje me to:

SPECIFIKIMET TEKNIKE

PËR

“GATIM DHE SHPËRNDARJE TË USHQIMIT NË “Njesine e Sigurise Publike” TIRANË

I. Kërkesa të përgjithshme

- Sigurimin e te gjithë artikujve ushqimore sipas normave e kalorive përkatëse të miratuara.
- Ushqimi të gatuhet në ambientet e “Njesise se Sigurise Publike” Tirane

FOTO NGA AMBJENTET E KUZHINËS SË NJËSISË



- Servirja e ushqimit të bëhet në ambientet e Njesie dhe ne raste te veçanta kur efektivi eshte ne shërbime apo stërvitje jashte Njesie dhe ne pamundësi kthimi ne repart,operatori duhet ta sevre ne vend dislokim.
- Të gjitha riparimet e nevojshme që do të bëhen në ambientin e shpërndarjes së ushqimit, për vënien në punë dhe funksionimin sa më normal të tyre gjatë gjithë kohës së zbatimit të kontratës, do të bëhen nga sipërmarrësi me shpenzimet e veta dhe me miratimin e titullarit të autoritetit kontraktor.
- Ambientet e servirjes së ushqimit (mensa, ambientet ndihmese) do të mirëmbahen nga sipërmarrësi për funksionimin sa më normal të tyre, deri në përfundim të kontratës.

- Sipërmarrësi është i detyruar të sigurojë të gjitha orenditë e pajisjet bashkëkohore që nevojiten, për përpunim, gatim, shpërndarje, servirje, dhe konsumin e ushqimit, si dhe pajisjet për ruajtje të zakonshme dhe në kushte frigoriferike.
- Të disponojë mjete transporti të përshtatshme për transport të produkteve ushqimore, të cilat të plotësojnë të gjitha kushtet higjeno-sanitare sipas standardeve në fuqi. Automjetet të jenë të pajisura me çertifikate higjeno-sanitare të lëshuar nga organet kompetente. Mjetet e transportit të jenë në pronësi ose me qera të vërtetuara me dokumenta.
- Operatori ekonomik të disponojë mjete transporti frigoriferike, për transport të produkteve ushqimore në vendin ku do të jete dislokuar efektiv i reparit në rastet e daljes së punonjësve në stërvitje verore/dimërore apo në shërbime operacionale jashtë rrethit. Mjetet e pajisjet të jenë të përshtatshme edhe për kushte të vështira terreni.
- Për ambientin e marrë me qira, me përjashtim të ambienteve që përdoren për servirjen e ushqimit, sipërmarrësi të paguajë qiranë e këtij ambienti, sipas VKM-së nr. 672, datë 02.09.2020 “Për disa ndryshime në Vendimin e Këshillit të Ministrave nr. 54, datë 05.02.2014 “Për përcaktimin e kriterëve, të procedurës dhe të mënyrës së dhënies me qira, enfiteozë apo kontrata të tjera të pasurisë shtetërore”, të ndryshuar.
- Furnizimi me ujë dhe energji elektrike do të kryhet nga vetë operatori ekonomik sipas kontratave që do të lidhë me entet përkatëse furnizuese. Për të garantuar vazhdimësinë e shërbimit është e nevojshme që në rast ndërprerjeje të burimeve të furnizimit të vete në dispozicion burime alternative furnizimi.
- Sipërmarrësi që do të kryej këtë shërbim, duhet të lidhë kontratë për energjinë dhe ujin e pijshëm, me institucionet përkatëse (OSHEE dhe Ujësjellësin) duke zbatuar të gjitha rregullat dhe udhëzimet përkatëse.
- Të bëjë shpërndarjen e ushqimit të gatuar sipas orarit të përcaktuar.
- Sipërmarrësi duhet të sigurojë personel të mjaftueshëm të kualifikuar dhe me eksperience për të garantuar cilësinë e ushqimit dhe shërbimin ndaj Trupës Operacionale.
- Sipërmarrësi është përgjegjës për të gjitha dëmtimet që mund t'i shkaktohen shëndetit të punonjësve nga ushqimi i furnizuar.
- Autoriteti Kontraktor ka të drejtë të ushtrojë kontrolle për zbatimin e kushteve të kontratës gjatë të gjitha fazave të procesit (furnizimit të lëndës së parë, përpunimit, gatimit dhe shpërndarjes).
- Sipërmarrësi është përgjegjës për sigurimin e kushteve të higjienës në të gjitha ambientet e shpërndarjes së ushqimit.
- Në zbatim të Ligjit nr.162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” i ndryshuar, neni 34, pika 9, paragrafi i parë dhe VKM-së nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”, neni 12, pika 10, Autoriteti/Enti kontraktor do të parashikojë klauzola për rishikimin e vlerës, në përputhje me inflacionin e publikuar.

PROGRAMI USHQIMOR

Operatori ekonomik duhet të realizojë shërbimin e ushqimit sipas normave dhe atyre të zëvendësimit të paraqitura në dokumentet e tenderit. Sigurimin e të gjithë artikujve ushqimore sipas sasisë e kalorive përkatëse të miratuara.

Nuk lejohet në asnjë rast dhe për asnjë arsye zëvendësimi nga operatori ekonomik i artikujve ushqimorë që janë të përcaktuara në normën bazë të ushqimit dhe menynë javore të miratuar nga autoriteti kontraktor.

➤ SPECIFIKIME TEKNIKE PËR ARTIKUJT USHQIMORË

MIELL GRURI

Bazuar në udhëzimin nr. 207, datë 31.03.2015 i Ministrit të Bujqësisë Zhvillimit Rural dhe Administrimit të Ujërave “Për përcaktimin e treguesve të sigurisë dhe cilësisë së miellit të grurit të para paketuar, për t’u shitur te konsumatori i fundit ose për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore”.

Klasifikimi

Lloji: Miell gruri me rreze 80%

Treguesit shqisor:

- Mielli dhe çdo përbërës që shtohet duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për konsum njerëzor;
- Mielli duhet të jetë pa erë dhe shije jonormale dhe pa insekte të gjalla;
- Mielli duhet të jetë pa papastërti me origjinë shtazore (duke përfshirë dhe insektet e ngordhura) në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut.

Treguesit fiziko-kimikë

- . *Niveli maksimal i përmbajtjes së lagështisë për miellin, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, është 15% masë/masë;*
 - . *Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët absolutisht të thata, % jo më shumë se 0.115.*
 - . *Hiri i tretshëm, në lëndën absolutisht të thatë, %, jo më shumë se 0.9.*
 - . *Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10%; në lëndën absolutisht të thatë, %, jo më shumë se 0.1.*
 - . *Gluteni i njomë, jo më pak se 25%.*
 - . *Lëndë minerale: Nuk lejohen.*
 - . *Përzierje metalike: Plumbi, zinku e bakri nuk lejohen. Lejohet përmbajtja e hekurit në formë thërmijash nën 0.3 mm, jo më shumë se 3mg/g.*
 - . *Mikroorganizma patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjallë, nuk lejohen.*
 - . *Aciditeti i yndyrës: maksimumi 70 mg/100 g miell mbi bazën e lëndës së thatë, e shprehur si acid sulfurik.*
 - . *Proteina (Nx5,7): mbi 12.5 % mbi bazën e lëndës së thatë.*
 - . *Mielli duhet të plotësojë kushtet higjienike të vendosura si më poshtë:*
- = . Të jetë pa lëndë të huaja në shkallën që zbatohet procesi optimal teknologjik;

Sipas metodave të caktuara të marrjes së mostrës dhe analizimit:

- i) Duhet të jetë pa mikroorganizma në sasi, të cilat janë të dëmshme për shëndetin e njeriut;
- ii) Duhet të jetë pa parazitë, të cilët janë të dëmshëm për shëndetin e njeriut;
- iii) Nuk duhet të përmbajë asnjë substancë me origjinë nga mikroorganizma në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut.

Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi

Mielli pakëtohet në ambalazhe, të cilat sigurojnë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit.

Ambalazhet duhet të jenë të sigurta dhe të përshtatshme për qëllimin e përdorimit. Ato nuk duhet të mbartin asnjë substancë toksike dhe nuk duhet të kenë shije dhe erë të padëshirueshme për produktin. Kur produkti është paketuar në thasë, ato duhet të jenë të pastër, të fortë, të qepur shumë mirë ose të ngjitur mirë.

Mielli etiketohet në përputhje me vendimin e Këshillit të Ministrave nr. 434, datë 11.07.2018, “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”. Gjithashtu, për etiketimin e tij zbatohen edhe rregullat e mëposhtme:

a, Emri i produktit në etiketë duhet të jetë “miell gruri”.

b, Informacioni për miellin që shitet me shumicë do të jepet ose në ambalazh ose në dokumentet shoqëruese.

Ambalazhimi në pako letre me masë sipas kërkesave të AK-së.

Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shënohen të dhënat e mëposhtme:

- Origjina e produktit
- Emri i prodhuesit
- Emërtimi i produktit

- Pesha neto
- Lloji
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti malli. Parti është sasia e miellit e të njëjtës rreze dhe që dorëzohet njëherësh.

Të paraqitet raport-analizë fiziko-kimike pranë AK-së çdo muaj gjatë lëvrimit. Raport-analiza e paraqitur duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

BUKË GRURI ME RREZE 75%

Bazuar në SSH 1411:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- . *Bukë me miell gruri me rreze 75%*

Karakteristikat cilësore:

Treguesit shqisorë:

- . *Korja:* E lëmuar, pa flluska, pa çarje e pjesë të djegura dhe pa shkëputje të saj nga tuli. Me ngjyrë të njëllotë mjaltë në të kuqerremtë.
- . *Tuli:* Masa e njëllotë e pjekur mirë, jo e ngjithme, me pore të shpërndara në mënyrë të njëllotë, dhe pa gjurmë mielli të pabrumosur. Konsistenca elastike, me shtypje të lehtë rikthehet në gjendjen e parë, jo i thërrmueshëm dhe pa shtresa.
- . *Era dhe shija:* E këndshme e bukës së pjekur mirë. Pa erë e shije të hidhur, të thartë myku ose të huaj. Nuk lejohet kërcitje.
- . *Forma:* E rregullt, pa shtypje e deformime.
- . *Lëndët e huaja:* Nuk lejohen.
- . *Proteinat:* mbi 12.5%

Treguesit fiziko-kimik:

- . *Lagështira në tul, %* jo më shumë se 45.
- . *Poroziteti në %* jo më pak se 70.
- . *Aciditeti në gradë* jo më shumë se 4.5
- . *Kripa në %* jo më shumë se 2.

Lejohen mënjanimet nga masa e caktuar $\pm 3\%$, për çdo bukë.

Ambalazhimi dhe etiketimi: Bazuar në SSH 1494:1987 ose ekuivalentin e tij

Çdo bukë të ambalazhohet me materiale të përshtatshme sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Ruajtja dhe transportimi: Bazuar në SSH 1494:1987 ose ekuivalentin e tij

Buka e pjekur ruhet në mjedise të pastra, të ajrosura, e pa lagështirë, dhe të dizinfektuara nga dëmtuesit e ndryshëm. Koha e ruajtjes në këto kushte është deri në 48 orë.

Bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Të paraqitet raport-analizë për partinë përfaqësuese të grurit/miellit çdo muaj dhe për 1 kampion buke. Ky testim vlen për të verifikuar karakteristikat fiziko-kimike të grurit/miellit përdorur për prodhimin e bukës. Në rastin e konstatimit të parregullsive në karakteristikat fiziko-kimike të produktit bukë, AK-së i lind e drejta ta reklamojë këtë shmangie tek autoriteti përgjegjës për cilësinë dhe sigurinë e ushqimeve AKU, të cilët kryejnë analiza për verifikimin e cilësisë.

Të paraqitet raport-analizë çdo muaj gjatë lëvrimin të mallit.

Raport-analiza fiziko-kimike e paraqitur duhet të kryhet në laborator të akredituar dhe duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

DJATHË I BARDHË FETË

Bazuar në SSH 1410:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi

Lloji: Djathë fetë lope, dhie ose dele

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

Forma: prizëm, trekëndësh me një faqe anësore cilindrike.

Masa e formës: sipas kërkesave të AK-së.

Pamja e jashtme dhe e brendshme: e formuar mirë, e pastër dhe pa njolla. Lejohen plasaritje të lehta në sipërfaqe. Në prerje është e njëllotë, e pastër, pa lëndë të huaja me sythe teknike, me ngjyrë të bardhë deri në krem.

Struktura dhe konsistenca: e lëmuar, e butë dhe pa dallim shtresash.

Era dhe shija: E këndshme, specifike e djathit të butë të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse, pa shije e erë të huaja.

Treguesit fiziko kimikë:

.Lagështira në %, jo më shumë se: Për periudhën 1.05- 30.09, në %“52”.

.Për periudhën 1.10.- 30.04, në %“56”.

.Lëndët e thata në %,jo më pak se: Për periudhën 1.05- 30.09, në %“48”.

.Për periudhën 1.10.- 30.04, në %“44”.

.Yndyra në lëndët e thata në %, jo më pak se 50.

.Kripë në % deri 4 ± 1 .

Treguesit mikrobiologjikë:

Ngarkesa mikrobike, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Në çdo parti djathi lejohen deri në 5% copa dhe 2% thërrime, masa e një copë më e madhe ose e barabartë me 50 gr.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Mbi çdo ambalazh me djathë vendoset etiketa në të cilën shënohen:

Origjina e produktit

Emri tregtar

Përbërësit

Pesha neto

Data e prodhimit

Data e skadencës

Sasia neto e produktit

Udhëzimet e përdorimit
Kushtet e veçanta të ruajtjes

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Marrja në dorëzim e djathërave të butë bëhet me parti. Parti quhet sasia e djathit e prodhuar në kushte të njëjta me datë prodhimi dhe datë skadence dhe që dorëzohet njëherësh.

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

Ruajtja dhe transporti

Djathërat e butë ruhen në frigorifer në temperaturë +3 deri +5 °C, e lagështirë relative të ajrit rreth 95%. Koha e ruajtjes në këto kushte është deri në 12 muaj.

Transportimi i djathërave të butë duhet të kryhet në çdo rast me mjete frigoriferike dhe kushte higjieno-sanitare të përshtatshme për transportimin e produkteve ushqimore të miratuara nga autoriteti përgjegjës (AKU).

GJALPË ME KRIPË

Bazuar në SSH 1445:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi:

.Gjalpë me kripë

.Lloji: Lope

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- . *Pamja:* E njëtrajtshme, pa shtresa, në prerje e sipërfaqe të shndritur pa pika uji dhe mbeturina dhalle.
- . *Ngjyra:* E bardhë deri në të verdhë, karakteristike e kremës nga e cila prodhohet, e njëllotë në të gjithë masën.
- . *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristike e gjalpës, lehtësisht e kripur. Pa erë dhe shije të huaj.
- . *Konsistenca në temperaturë 10-12°C:* gjysmë e fortë.

Treguesit fiziko-kimik:

- . *Lagështia në %*, jo më shumë se 17.
- . *Yndyrë në %*, jo me pak se 79.
- . *Lëndët e thatë pa yndyrë në %*, jo më shumë se 2.
- . *Aciditeti i shprehur në gradë Ketshtofer* jo më shumë se 5.

Treguesit mikrobiologjikë:

Ngarkesa mikrobike, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Mbi çdo ambalazh me gjalpë të vendoset etiketa në të cilën shënohen:

Origjina e produktit
Emri tregtar
Përbërësit
Pesha neto
Data e prodhimit
Data e skadencës
Sasia neto e produktit
Udhëzimet e përdorimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti gjalpi. Parti është sasia e gjalpës prodhuar në kushte të njëjta me datë prodhimi dhe datë skadence të njëjtë.

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

Transportimi

Transportimi i gjalpës duhet të kryhet në çdo rast me mjete frigoriferike dhe kushte higjieno-sanitare të përshtatshme për transportimin e produkteve ushqimore të miratuara nga autoriteti përgjegjës (AKU).

1. QUMËSHT ME YNDYRË TË PLOTË, I STERILIZUAR

Bazuar në SSH 1563:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në SSH 1563/87, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregëtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi”, i ndryshuar.

Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Kërkesat cilësore:

Detyrimisht i pastëruar dhe i sterilizuar.

Gjatë përpunimit dhe tregëtimit të zbatohen rregullat higjieno - sanitare e veterinarë në fuqi.

Nuk duhet të lejohet përdorimi i lëndëve konservuese, neutralizuese dhe të huaja.

Të plotësojë treguesit organo-leptikë dhe ato fiziko-kimike.

Treguesit cilësorë:

- . *Pamja e jashtme:* Të jetë lëng i njëjlojtë (homogjen), pa lëndë të huaja që duken e notojnë ose bien në fund.
- . *Ngjyra:* e bardhë, e njëjlojtë me nuance të verdhë të lehtë.
- . *Shija:* e këndshme, lehtësisht e ëmbël, me shije të lehtë zierje, pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko-kimikë:

- . *Dendësia në 20 °C* jo më pak se 1.029 gr/litër.
- . *Pika e ngrirjes* jo më e lartë se -0,520°C.
- . *Përmbajtja e yndyrës në %*, 3.5 % ± 0.1.
- . *Aciditeti në gradë Tjorner:* Në periudhën 01 Tetor – 31 Mars: jo më i lartë se 20.
- . *Në periudhën 01 Prill – 30 Shtator:* jo më i lartë se 21.
- . *Përmbajtja e lëndës së thatë, pa yndyrë*, jo më pak se 8.5%.

Treguesit mikrobiologjikë:

Ngarkesa mikrobike, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri i prodhuesit
- Emërtimi i produktit
- Pesha neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Përqindja e yndyrës
- Udhëzimet e përdorimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

Transportimi

Transporti të kryhet me mjete, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të miratuara nga autoriteti përgjegjës (AKU)

MISH VIÇI

Bazuar në SSH 1441:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në SSH 1441/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”.

Kërkesat cilësore

Mishi përgatitet në gjysmë trupi dhe në çerek. Trupi ndahet në gjysma në mes të vertebrave të shtyllës kurrizore, duke lënë në njërin anë palcën e kurrizit. Ndarja e gjysmë trupave në çerek bëhet nëpërmjet brinjës 12 dhe 13 dhe nëpërmjet brinjës 7 dhe 8 kur mishi i nënshtrohet ndarjes anatomike. Koka pritët nëpërmjet kockave të qafës dhe të vertebrës së parë të qafës (atlanti) këmbët te kyçet e gjurit, kurse bishti pritët nëpërmjet vertebrës së parë dhe të dytë të tij. Organet e brendshme, përveç veshkave, veçohen.

Treguesit shqisorë:

Pamja e jashtme: Sipërfaqja e mishit e mbuluar me cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm. Tendinat janë të shndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shndritshme. Lëngu është i tejdukshëm.

Ngjyra: Mishi i viçit ka ngjyrë rozë, e ndryshme nga lopa që ka ngjyrë të kuqe dhe kau me ngjyrë të kuqe të mbyllur. Në prerje sipërfaqja është e ndritshme jo e ngjyshitshme. Ngjyra e dhjamt është e bardhë tek kafshët e reja, ndërsa tek kafshët e rritura është e verdhë.

Era: e këndshme, karakteristike e llojit.

Palca e kockave: Mbush plotësisht kanalin e palcës së kockave. Ngjyra është rozë në të verdhë. Në prerje është e shndritshme.

Konsistenca: E butë dhe elastike, gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm.

Lëngu i mishit pas zierjes: i tejdukshëm, aromatik, në sipërfaqe duket shtresa ose pika yndyre.

Treguesit fiziko-kimikë:

Azot i tretshëm, mg, amoniak (NH₃)/100 gr produkt jo më shumë se 20.

Aciditeti i shprehur në pH: 5.2 deri 6.4.

Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H₂S): Negativ.

Reaksioni Kreis: Negativ.

Treguesit mikrobiologjikë:

Ngarkesa mikrobike, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Treguesit fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë analizohen në ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka pësuar mishi.

Furnizimi me mish viçi të jetë në sasinë e kërkuar nga Autoriteti Kontraktor, pa të brendshme, këmbë dhe kokë.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Materiali ambalazhues duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit.

Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë raportin duhet të jenë të lexueshme mirë.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti mishi, e cila përfaqëson sasinë e mishit e të njëjtit lloj i therur në të njëjtën thertore dhe që dorëzohet njëherësh.

Në rastet kur është e nevojshme të kryhet analizë fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike e produktit, ato duhet të kryhen në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

Mishi i vërit të jetë i kontrolluar dhe i vulosur në katër ekstremitetet nga veterineri zyrtar dhe i shoqëruar me Certifikatë Veterinare. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenë të lexueshme mirë.

Ruajtja dhe transportimi

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

Në gjendje të ftohur ruhet në temperaturë nga 0 deri në -1 °C, me lagështirë relative 90-95 %, deri në 10 ditë ose në temperaturën 0 deri në +4°C deri në 5 ditë. Transporti të kryhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta, si dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit. Këto mjete frigoriferike të jenë të miratuara nga autoriteti përgjegjës për garantimin e sigurisë ushqimore (AKU).

SALLAM

Bazuar në SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi:

. **Lloji: viçi dhe derri**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

. **Forma:** E drejtë, cilindrike, e lidhur në dy fundet. Po të përdoren zorë natyrore, sallami merr një formë harku.

. **Përmasat:**

. **Gjatësia, cm:** 40-50

. **Diametri, mm:** 40-50

. **Pamja e jashtme:** E plotë, e fortë, pa dëmtime sipërfaqësore, cipa të jetë e ngjitur mirë me brumin. Pa shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Ngjyra e jashtme e kuqe-kafe e çelur, pa ngjyra ajri. Lejohet sipërfaqe myk i bardhë dhe i thatë, i cili s’ka depërtuar në brendësi. Fundet të jenë të lidhura mirë.

. **Qëndrueshmëria:** Elastike, nga shtypja e ushtruar të mos ngelet shenjë.

. **Era:** E këndshme, karakteristike për erërat e përdorura, pa erë të huaj.

. **Shija:** E këndshme, karakteristike për llojin e produktit me kripë normale , pa shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

. **Lagështia, %**, jo më shumë se 62.

. **Nitrit mg/100g**, jo më shumë se 20.

. **Kripë, %**, jo më shumë se 3.

. **Yndyrë, %**, jo më shumë se 12.

Mikroflora e përgjithshme për gram/produkt: 8000.

Treguesit mikrobiologjikë:

Ngarkesa mikrobike, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Ecoli, për gram produkt: Nuk lejohet.

Salmonella, për 25 g produkt: Nuk lejohet.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri i prodhuesit
- Emërtimi i produktit
- Pesha neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Udhëzimet e përdorimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Reklamimi i produktit për defekte të dukshme shqisore bëhet në kohën e marrjes në dorëzim nga marrësi.

Në rastet kur dyshohet për devijim të cilësisë së produktit, AK ka të drejtë të kërkojë raport-analizën fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike, e cila duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

Ruajtja dhe transportimi

Transportimi bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë. Këto mjete frigoriferike të jenë të miratuara nga autoriteti përgjegjës për garantimin e sigurisë ushqimore (AKU).

VEZË

Bazuar në SSH 325-1 :1993 ose ekuivalentin e tij.

Udhëzimi nr.2. datë 13.01.2021 “Për vendosjen e rregullave të hollësishme në lidhje me standardet e marketimit dhe tregtimit të vezëve”, Udhëzimi Nr. 21 datë 25.11.2010 të Ministrisë së Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit, si dhe bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt. 09.09. 2021 "Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi

Masa në gram: më pak se 53 gr (S)

53 gr e më tepër dhe jo mbi 63 gr (M)

63 gr dhe jo më tepër se 73 gr (L)

Kërkesat cilësore

- *Pamja e jashtme:* e pastër dhe pa plasje. Lejohen ndotje të lehta.
- *E bardha e vezës.* E dendur e kulluar dhe e pastër pa njolla gjaku (të kontrolluar në ovoskop).
- *E verdha e vezës.* Kompakte e ndodhur në pozicionin qëndror pak e lëvizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qëndror.
- *Era:* pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj. Veza duhet të jetë e klasit A.

Analiza mikrobiologjike bazuar në Urdhrin nr. 15, datë 09.09.2021.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Vezët ambalazhohen në kartona fole (bikerina) me kapacitet sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri i ndërmarrjes prodhuese
- Peshë neto
- Data e prodhimit
- Data e skadencës
- Vezë të klasit A
- Adresa e prodhuesit
- Kushtet e ruajtjes

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Produktet e vezëve vlerësohen të përshtatshme për konsum njerëzor bazuar në ekzaminimet organoleptike dhe kur është e nevojshme në ekzaminimet laboratorike. Vezët shpërndahen tek konsumatori brenda një afati kohor maksimal prej 21 ditësh nga prodhimi i tyre.

Raport-analiza fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike e paraqitur duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi dhe të dorëzohet 1 herë në muaj pranë AK-së.

• SPECIFIKIME TEKNIKE KOLONIALE

MAKARONA

Bazuar në SSH 1170:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

. *Sipas përbërjes:* Të thjeshta, të prodhuara nga brumi i përgatitur vetëm me miell gruri.

. *Sipas formës:* Fidhe e spaghetti, me ose pa vrima në mes, me gjatësi 30 deri 60 cm dhe trashësi deri 2,4 mm, në varësi të llojit të makaronave.

Spirale (Fusili)

Në formë figurash, etj, me trashësi deri 3 mm, gjatësi jo më shumë 6 mm.

Peta, sharrë.

Kërkesat cilësore:

Treguesit Shqisorë:

- *Pamja:* Të jenë me formë të rregullt, të plota, me sipërfaqe të lëmuar deri lehtësisht të ashpra, lejohen përkuljet, shtrembërim e plasaritje të vogla. Mbas zierjes të jenë elastike, të mos qulloren, të mos çahen e të mos krijojnë shkume.
- *Ngjyra:* E bardhë me nuancë të verdhë. Në thyerje paraqiten gëlqerore në jo më shumë se gjysmën e sipërfaqes së seksionit.
- *Era dhe shija:* E mirë, karakteristike e makaronave, pa shije të hidhur, të thartë, të mykur dhe çfarëdo ere dhe shije tjetër të huaj.

Treguesit Fiziko–Kimik:

- *Lagështia* jo më shumë se 13%.
- *Aciditeti si acid sulfurik*, në %, jo më shumë se 0.16%.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

- Origjina e produktit

Emri i prodhuesit
Emërtimi i produktit
Pesha neto ose vëllimi i produktit
Data e prodhimit
Data e skadimit
Temperatura e ruajtjes së produktit.
Udhëzimet e përdorimit
Kushtet e ruajtjes

Ruajtja dhe transportimi

Makaronat ruhen në ambiente të pastra, të thata, të ajrosura dhe të painfektuar, në temperaturë 20°C, me lagështi relative të ajrit deri në 70%. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Marrja në dorëzim bëhet me parti malli. Parti konsiderohet sasia e makaronave të një lloji, me karakteristika të njëjta të prodhuara nga i njëjti prodhues dhe që dorëzohen njëherësh me datë prodhimi dhe datë skadence të përcaktuar.

Karakteristikat fiziko-kimike të mësipërme të jenë të pasqyruara në etiketë.

ORIZ

Bazuar në SSH EN ISO 7301:2022 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit shqisorë

. *Pamja e jashtme:* Kokrra të shëndosha, të pastra, dhe pa aromë ose erë të huaj që tregojnë përkeqësim. Gjithashtu duhet të jenë pa lëndë toksike ose të dëmshme. Insektet e gjalla të cilat janë të dukshme me sy të lirë nuk duhet të jenë të pranishëm.

. *Ngjyra:* E bardhë, lejohen kokrra me nuancë ngjyrë të verdhë.

. *Era dhe shija:* Karakteristike e orizit të shëndoshë, pa shije të thartë, të hidhur, pa erë të mykur dhe erë tjetër të huaj.

Treguesit shqisorë sipas SSH EN ISO 7301:2022 ose ekuivalentit të tij.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

- . Origjina e produktit
- . Emërtimi i prodhuesit
- . Emri i produktit
- . Pesha neto ose vëllimi i produktit
- . Data e prodhimit
- . Data e skadimit
- . Temperatura e ruajtjes së produktit
- . Udhëzimet e përdorimit
- . Kushtet e ruajtjes

Ruajtja dhe transportimi

Orizi ruhet në ambiente të pastra, të thata, të ajrosura dhe të painfektuar, në temperaturë 20°C, me lagështi relative të ajrit deri në 70%. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Marrja në dorëzim bëhet me parti malli. Parti konsiderohet sasia e orizit të një lloji, me karakteristika të njëjta të prodhuara nga i njëjti prodhues dhe që dorëzohen njëherësh me datë prodhimi dhe datë skadence të përcaktuar.

Karakteristikat fiziko-kimike të mësipërme të jenë të pasqyruara në etiketë.

Sheqer

Bazuar në SSH 1413:1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore:

Treguesit shqisorë:

Pamja e jashtme: Pluhur i përbërë nga kristale të imta dhe të njëjta, pa lëndë të huaja dhe copa sheqeri të ngjeshura, i derdhur, i thatë në të prekur dhe të mos ngjitet.

Ngjyra: e bardhë dhe me shkëlqim.

Shija dhe era: Shije e ëmbël, pa shije dhe erë të huaj kur është kristal dhe kur tretet në ujë të pastër.

Tretshmëria: Të tretet plotësisht në ujë, tretësira e tejdukshme dhe pa ngjyrë.

Treguesit fiziko – kimikë:

Sheqer i pastër i llogaritur me lëndë absolutisht të thatë jo më pak se 99,6%.

Lëndë reduktuese (sheqer invert) ,% jo më shumë se 0,1.

Lagështia ,% jo më shumë se 0,16.

Hiri, % jo më shumë se 0,07.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

Origjina e produktit

Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit

Emërtimi i produktit

Data e prodhimit

Masa neto

Data skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi

Sheqeri ruhet në depo të pastra dhe pa lagështirë. Në depo, reshti i parë i sheqerit të ambalazhuar të vendoset detyrimisht mbi dërrasa, në lartësi 10 cm mbi sipërfaqen e dyshemesë.

Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.

Mjetet duhet të jenë të pastra dhe pa erë të huaj që mund të merret lehtë nga sheqeri. Nuk lejohet që në të njëjtin automjet të transportohen edhe artikuj të tjerë që mund të dëmtojnë sheqerin.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Karakteristikat fiziko-kimike të mësipërme të jenë të pasqyruara në etiketë.

FASULE

Bazuar në SSH 1723:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

-E bardhë

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

Pamja e jashtme: Kokrra të plota, të shëndosha, me formë dhe madhësi sipas llojit (ovale , e rrumbullakët, e gjatë etj).

Ngjyra: e bardhë.

Era dhe shija: Pa erë myku dhe çfarëdo ere tjetër të huaj. Pas zierjes të ketë erë të këndshme, pa shije të hidhur ose çfarëdo shije tjetër të huaj.

Treguesit fiziko – kimikë:

Lagështia, %, 15.

Lëndë të huaja, %, jo më shumë se 0.8.

Në fasulet e bardha të thata lejohen deri në 2% fasule të thata larushe.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

Origjina e produktit

Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit

Emërtimi i produktit

Data e prodhimit

Masa neto

Data e skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi

Fasulet e thata ruhen në depo pa lagështirë, të dezinfektuara dhe jo me produktet që kanë erë të huaj. Në depot fasulet e ambalazuara të vendosen stivë njëra mbi tjetrin mbi zgara druri të ngritura nga sipërfaqja e tokës 10-15 cm. Stivat ndahen nga njëra-tjetra me largësi 50-60 cm dhe larg mureve 50-60 cm.

Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Karakteristikat fiziko-kimike të mësipërm të jenë të pasqyruara në etiketë.

VAJ ULLIRI I VIRGJËR

Bazuar në SSH 1402-2004 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Ligjin nr. Nr. 87/2013, “Për kategorizimin e prodhimit, emërtimin dhe tregtimin e vajit të ullirit dhe vajit të bërsisë së ullirit” dhe Vendim i Këshillit të Ministrave nr. 235, datë 21.3.2017 Për miratimin e rregullores “Për karakteristikat e cilësisë dhe kriteret e natyrshmërisë së vajit të ullirit dhe vajit të bërsive të ullirit”.

Klasifikimi

Kërkesat cilësore

Pamja dhe ngjyra: E qartë, e verdhë në jeshile.

Era: Karakteristike e frutit të freskët të ullirit.

Shija: Karakteristike e frutit të freskët të ullirit.

Treguesit fiziko-kimik

Aciditeti i lirë në acid oleik, g/100 g: ≤ 2.0 .

Dendësia relative (20°C/ ujë në 20°C): 0.910-0.916

Indeksi i rafraksionit (n_{20 D}): 1.4677-1.4705

Numri i sapunifikimit (mg/KOH/g vaj): 184-196

Numri i jodit(Ēijs): 75-94

Lëndë të pa sapunifikueshme (me eterpetrol, gr/kg vaj): ≤

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri i prodhuesit
- Emërtimi i produktit
- Pesha neto
- Lloji
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Kur konsiderohet e arsyeshme nga AK, të paraqitet raport-analizë fiziko-kimike e cila duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

Ruajtja dhe transportimi:

Vaji i ullirit të ruhet në mjedise të pastra, pa lagështirë dhe të ajrosura.

Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.

VAJ LULEDIELLI (USHQIMOR)

Bazuar në SSH 203:2003 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore:

Treguesit Shqisorë:

- . *Pamja:* Lëng vajor i qartë, pa depozitime.
- . *Ngjyra:* E verdhë e lehtë.
- . *Era dhe shija:* Karakteristike e vajit të lulediellit, pa shije dhe erë të huaj e të ranciduar.
- . *Numri i peroksideve:* jo më shumë se 10 mek O₂ aktiv / kg Vaj.
- . *Numri i aciditetit:* jo më shumë se 0.4 mg KOH/g vaj.

Treguesit Fiziko - Kimik:

- . *Aciditeti si acid oleik:* 0.2 gr në 100 gr/ Vaj.
- . *Dendësia relative (20°C/ ujë në 20°C):* 0.918 - 0.923.
- . *Numri sapunifikimit (mg KOH/g vaj):* 188 - 194.
- . *Treguesi i jodit(Ēijs):* 118 - 141.
- . *Lëndë të pasapunifikueshme:* ≤ 15 g/ kg.
- . *Treguesi i refraksionit (n_{D40}) :* 1.461-1.468.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

- . Origjina e produktit

- . Emri i prodhuesit
- . Emërtimi i produktit
- . Pesha neto
- . Lloji
- . Data e prodhimit
- . Data e skadimit
- . Kushtet e veçanta të ruajtjes

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Kur konsiderohet e arsyeshme nga AK, të paraqitet raport-analizë fiziko-kimike e cila duhet të kryhet në një laborator Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit

Në ambalazhim plastik ose metalik të vendoset data e prodhimit.

Data e skadencës (Data e jetëgjatësisë minimale)

Ruajtja dhe transportimi

Vaji i lulediellit ruhet në mjedise të pastra, pa lagështirë dhe të ajrosura.

Transportimi i vajit bëhet me mjete transporti të caktuara për produktet ushqimore.

Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve

SALCË DOMATESH

Bazuar në SSH 1429-1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë:

- . *Pamja e jashtme:* Të jetë masë e njëllajtë me konsistencë paste, pa fara, pa copa lëkure, të prishura ose të fermentuara.
- . *Ngjyra:* E kuqe intensive, karakteristike e salcës së domates, e njëllajtë në të gjithë masën.
- . *Shija dhe era:* Karakteristike e domates pa shije dhe erë të huaj, pa shenja karamelizimi, prishje ose fermentimi.

Treguesit Fizikop-Kimik:

- . *Përmbajtja e ekstraktit të dobishëm, sipas refraktometrit* në % të jetë 28-30 % .
- . *Aciditeti i përgjithshëm në raport me ekstraktin i shprehur në acid citrik* në %: jo më shumë se 8 %.
- . *Përmbajtja sheqerit të përgjithshëm* në % jo më shumë se 20%.
- . *Kripëra të klorur natriumit, të vetë lëndës së parë*, %, jo më shumë se: 1.3 %.
- . *Ngarkesa mikrobike:* Brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

- . Origjina e produktit
- . Emri i prodhuesit
- . Emërtimi i produktit
- . Pesha neto
- . Lloji
- . Data e prodhimit
- . Data e skadimit
- . Kushtet e veçanta të ruajtjes

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Kur konsiderohet e arsyeshme nga AK, të paraqitet raport-analizë fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike e cila duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

Ruajtja dhe transportimi

Salca depozitohet në depo të thata, të freskëta, të pastra dhe të ajrosura mirë, me temperaturë jo më të lartë se 28°C.

Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Jetëgjatësia e produktit sipas datës shënuar në etiketë.

KRIPE E JODIZUAR

Bazuar në SSH 1437: 2005 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë:

Ngjyra: E bardhë.

Era dhe shija: E kripur pa shije dhe erë të huaj.

Pamja e jashtme: Masë kokrrizore.

Treguesit fiziko kimik:

Imtësia në mm, në kufijtë: 0.2 – 2.

Klorur Na në lëndën e thatë në %, në kufijtë: 99 ± 0.02 .

Klorur Mg në lëndën e thatë në %, max: 0.23.

Lëndë të patretshme në lëndën e thatë në %, në kufijtë 0.17 ± 0.02 .

Lagështirë në %, max: 1.

Jodi në mg/kg kripë: 40 ± 0.3 .

Kripa të plotësojë të gjithë kërkesat higjieno-shëndetësore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shëndetësisë dhe e Mbrojtjes Sociale.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shënohen të dhenat e mëposhtme.

Origjina e produktit

Emërtimi i prodhuesit

Emri i produktit

Pesha neto

Lloji

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes

Ruajtja dhe transportimi

Kripa e jodizuar ruhet në depo të pastra, të ajrosura mirë dhe të errëta, në kushte normale temperaturë dhe lagështie.

Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Nuk lejohet transporti i kripës ushqimore me mjete që kanë sado pak mbetje të lëndëve kimike, papastërti dhe çdo mbetje tjetër të dëmshme për organizmin e njeriut dhe që i japin kripës aromë, shije e erë të huaj.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë

RECEL I STERILIZUAR

Bazuar në SSH 1477:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi

- . Sipas frutit: mollë, kumbull, qersh, fik
- . I sterilizuar

Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë

- . *Pamja e ngjyra:* E mirë, me fruta me ngjyrë të njëllotë, karakteristike e llojit, pa bërthamë dhe farë. Pa lëkura të shkëputura të frutit, pa filluska ajri.
- . *Shija dhe era:* e mirë, e këndshme, karakteristike e frutit të freskët, pa shije të sheqerit të djegur si dhe pa çfarëdo erë e shije tjetër të huaj.
- . *Konsistenca:* Masë e njëllotë, viskoze deri xhelatinoze me frut me zierje normale.

Treguesit fiziko-kimikë:

- . *Lëndët e thata sipas refraktometrit në 20 °C, %, jo më pak se: 65 .*
- . *Sheqer gjithsej (sheqer saharoz dhe i vetë frutit), %, jo më pak se: 55.*
- . *Aciditeti i shprehur në acit tartik, %, jo më shumë se: 1.3.*
- . *Shenja myku dhe fermentimi nuk lejohen*
- . *Lëndë të huaja nuk lejohen.*

Shënim: Nuk lejohet përdorimi i ngjyresve artificialë. Për përmirësimin e ngjyrës lejohet vetëm përdorimi i lëngut të frutave me ngjyrë.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Cilësia e reçelit duhet të jetë në përputhje me lëndën e parë që është përdorur për prodhim.

Ambalazhimi të bëhet sipas SSH 1553:1987 “Prodhime të konservuara. Marrja e mostrës, ambalazhimi, etiketimi dhe transportimi.” ose ekuivalentin e tij.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Origjina e produktit
- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Pesha neto
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi

Reçeli depozitohet në vende të freskëta dhe të thata të mbrojtura nga rrezet e diellit, në temperaturë deri në 20 °C dhe lagështi relative të ajrit deri 75%.

Reçeli i sterilizuar, i prodhuar dhe i ruajtur sipas kërkesave të këtij standardi, garantohet nga prodhuesi deri në 12 muaj nga data e prodhimit.

Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit, si dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

ÇAJ MALI

Bazuar në SSH 966:1988 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

. *Pamja:* Të jetë bar i thatë. Kërçelli me gjethe e lule të vegjetacionit të vitit në vazhdim me gjatësi 20-30 cm. Të jetë pa farë, pa rrënjë dhe jo i drunjëzuar. Aroma specifike e vet bimës, e këndshme.

. *Ngjyra:* Fletët dhe kërçelli të gjelbër në bojë hiri, lulja e verdhë në krem.. Nuk lejohen pjesë të nxira, të mykura, të kalbura dhe papastërti të ndryshme. Nuk pranohet çaj me bustina. I ambalazhuar në pako ose me tufa.

Treguesit fiziko –kimik:

- . *Lagështia* jo më shumë se 12 %.
- . *Bar me ngjyrë jo normale* jo më shumë se 5 %.
- . *Lëndë organike të vetë bimës dhe bimëve të tjera jo helmuese*, jo më shumë se 2 %.
- . *Lëndë minerale* jo më shumë se 1 %.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi.

Sipas SSH 2500:1988: “Bimë mjekësorë, eterovajorë dhe tanifere. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi.” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- . Origjina e produktit
- . Emërtimi i prodhuesit
- . Emri i produktit
- . Pesha neto
- . Data e skadimit
- . Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit, si dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Operatori ekonomik për çdo prodhim ose grumbullim të caktuar, nga i cili bën furnizimin në AK, të ketë certifikatë fitosanitare.

. Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

ÇOKOLLATË

Bazuar në SSH 1526:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

Sipas përbërjes:

. Të thjeshta, të prodhuara me kakao kokërr, gjalp kakao, yndyrë të hidrogjenizuar, sheqer, esencë.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

. *Pamja e jashtme*: Me formë të rregullt, sipërfaqe të lëmuar me shkëlqim të lehtë, pa gjurmë gri, pa njolla, pa flluska të theksuara, pa kokrriza e gërvishtje.

. *Ngjyra*: Kafe e çelët deri në të errët, karakteristikë e llojit.

. *Era dhe shija*: E këndshme, e ëmbël karakteristike e lëndëve të përdorura me aromë të theksuar të kakaos dhe esencave.

. *Konsistenca*: Në 20°C të jetë e fortë.

. *Struktura*: Në thyerje duhet të jetë e njëlllojtë, pa kokrriza sheqeri ose kakao të pabluar.

Treguesit fiziko-kimik:

- . *Lagështira*, %, jo më shumë se: 1 për çokollatën e thjeshtë
- . *Kakao kokërr*, %, jo më pak se 10.
- . *Yndyrë*, %, jo më pak se 28.
- . *Sheqer*, %, jo më shumë se 60.
- . *Hiri i përgjithshëm*, %, jo më shumë se 3.
- . *Hiri i patretshëm*, %, në HCl 10%, jo më shumë se 0.1.
- . *Celulozë*, %, jo më shumë se 3.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

Origjina e produktit
Emërtimi i prodhuesit
Emri i produktit
Pesha neto
Data e prodhimit
Data e skadimit
Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi

Çokollata ruhen në lokale të thata, të freskëta, të pastra, të ajrosura dhe në temperaturë jo më të lartë se 20°C dhe lagështi relative deri 75%.

Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë. Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Treguesit fiziko-kimik të pasqyrohen në etiketë. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

• FRUTA DHE PERIME”

BIZELE E NJOMË KOKËRR

Bazuar në SSH 1713:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- . **Lloji: bizele e njomë (kokërr) e freskët**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

. *Pamja e jashtme*: të njoma, të freskëta, të pastra, me ngjyrë të kultivarit, me pjekuri teknike dhe madhësi normale të kultivarit.

. *Dëmtime mekanike, njolla ndryshku, nga antraknoza, ndezje e kalbje*: lejohen të vrara deri 5% e masës. Nuk lejohen me njolla ndryshku nga antraknoza, ndezje e kalbje.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

BARBUNJA

Bazuar në SSH I760:1988 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

- . *Pamja e jashtme dhe ngjyra*: Të njoma, të freskëta, pa fije, me ngjyrë tipike për kultivarin.
- . *Kokrra të ndezura, të shtypura e të mykura*: nuk lejohen të vyshkura.
- . *Dëmtime mekanike*: lejohen deri në 3% e partisë me dëmtime të lehta (të çara ose të thyera).
- . *Njolla ndryshku*, nuk lejohen.
- . *Nga sëmundjet e solucionet kimike*, nuk lejohen.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

BAMJE

Bazuar në SSH 1491: 1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

. *Pamja e jashtme*: Të freskëta, të shëndosha, të pastra, me fije normale për kultivarin dhe fara që duket lehtë, me formë të drejtë, lehtësisht të deformuar. Forma të jetë e nje prizmi shumëkëndësh që ngushtohet në majë, të padrunjësuar e pa fije.

. *Gjatësia për bamjen frutshkurtër* të jetë deri në 6 cm dhe *për atë frutgjatë* të jetë deri në 8 cm.

. *Dëmtime të ndryshme (mekanike, sëmundje nga kimikatet)*: Lejohet deri në 5 % të partisë me vyshkje të lehtë. Nuk lejohet me sëmundje e dëmtues.

. *Ngjyra* të jetë tipike për kultivarin.

. *Ndërtimi i frutit*: Fruti të jetë i butë, me fara të vogla në fazën e qumështit. Lejohet me fruta të tejpyjekura deri në masën 2% për cilësinë e parë.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

SALLATË JESHILE

Bazuar në SSH 1751:1989 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

. *Pamja e jashtme*: Me gjethe të freskëta, të pastra dhe me rrënjë të pastruara nga dheu. Me gjethe të pavrara dhe të pavyshkura. Lejohen deri në 5 % gjethe me njolla të lehta.

. *Ngjyra*: Karakteristike e sallatës jeshile të freskët, pa shije dhe erë të huaj.

. *Madhësia*, jo më pak se:

a. *Për sallatën e zakonshme g/rrënjë*: 80

b. *Për sallatën shumërrënjëshe (gjatësia e gjetheve nga ndarja e rozetës deri në lartësinë e gjethes më të madhe), cm* : 15.1-20

. *Gjatësia e rrënjëve, cm* , deri në 3.

. *Dëmtimet mekanike, të prekura nga sëmundjet dhe insektet* nuk lejohen.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit

PRESH

Bazuar në SSH 1759:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

. **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

Treguesit cilësorë

. *Pamja e jashtme*: I freskët, i njomë, i pastër, me ngjyrë të bardhë në jeshile, i pavyshkur dhe i larë me ujë të pijshëm.

. *Diametri në pjesën më të trashë, cm*: Mbi 2,5 - 3,5.

. *Gjatësia e kërcellit, cm*: 25 – 45.

. *Gjatësia e gjethit nga rozeta, cm, jo më shumë se: 20.*

. *Sistemi rrënjor, cm, jo më shumë se: 1.*

. *Dëmtime e sëmundje, nuk lejohen.*

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

SPINAQ

Bazuar në SSH 1757:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

. *Pamja e jashtme:* Me gjethë të njoma dhe të freskëta, me ngjyrë jeshile karakteristike e kultivarit. Të lara dhe të pastruara me ujë të pijshëm e pa lulëzim.

Gjatësia e tufës, cm: Për spinaqin e serrës: Mbi 30.

Për spinaqin e fushës: Mbi 20-30.

Sistemi rrënjor, cm, jo më shumë se: 1.

Të prekura nga sëmundjet, të vyshkura, të mykura e të kalbura, nuk lejohen.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

DOMATE

Bazuar në SSH 1726:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

. *Pamja e jashtme:* Të freskëta, me forme tipike të kultivarit, të plota, të pastra, të pavrara, të pashtypura, pa kalbje dhe pa njolla nga djegia e diellit, të paprekura nga sëmundjet dhe dëmtuesit si dhe të palagura.

. *Pjekuria dhe ngjyra:* Me pjekuri normale, me ngjyrë të kuqe, lehtësisht rozë dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate të tejpkjehura, të zbutura dhe të vyshkura.

. *Dëmtime e sëmundje, nuk lejohen.*

. *Të plasura e të vrara lehtësisht:* Për llojet e mesme e të vona lejohet deri 5 % plasaritje rreth bishtit, por pa rrjedhje lëngu (të kalçifikuara).

Madhësia e kokrrës (diametri më i madh gjerësor), cm, jo më pak se: Për të hershmet: 5.

Për të mesmet e të vonat: 7.

*Për të mesmet e të vonat
ore (gjatësia): 5.*

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

TRANGULL

Bazuar në SSH 1754:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

- . *Pamja e jashtme:* Të freskët, me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, me përkulje të lehtë.
- . *Përbërja e brendshme e tulit:* Me tul të fortë e të lëngshëm. Farat të pazhvilluara dhe pa kore të fortë.

Madhësitë: Gjerësia (diametri më i madh), cm: deri 5.
Gjatësia, cm: Nuk lejohen.

Dëmtime mekanike (gërvishtje të lehta në lëkurë), %, jo më shumë se: 2.
Të prekura nga insektet, të kalbura, nuk lejohen.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

QEPE E THATË

Bazuar në SSH 1468:1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- . *Pamja e ngjyra:* Karakteristikë e qepës së bardhë, të tharë pa pjesë të karamelizuara. Në formë sektori rrethor me trashësi 2-5 mm. Lejohen copa me përmasa të vogla deri në 5 % e sasisë.
- . *Shija dhe era:* Karakteristikë e qepës, pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko-kimik:

- . *Lagështia* jo më shumë se 8 %.

- . Lëndë të huaja nuk lejohen.
- . Ngarkesa mikrobiale: brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.
- . Të ngrira, të kalbura dhe të mykura nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

QEPË E NJOMË

Treguesit cilësorë

Kërkohe cilësia e parë, të jenë të njoma, të freskëta, të pastra, të lara me ujë të pijshëm, me ngjyrë jeshile të gjetheve, të paçara, të pavyshkura e pa karabush.

Gjatësia e tufës të jetë pa kufizim dhe me bishta të paprera.

Dëmtime mekanike, nuk lejohen.

Gjethë të verdha e të lagura, karabush të mëdhenj, të gjatë. Të kalbur, nuk lejohen.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

PATATE

Bazuar në SSH 1729:1990 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

Pamja e jashtme: Të plota, të shëndosha, jo të jeshilosura, të pastra, të pambirë, të një ngjyre e forme karakteristike të kultivarit. Zhardhokët të njëjtë në formë dhe ngjyrë.

.Për veroret: 10.

.Për dimëroret: 15.

a) Zhardhokë të jeshilosur në 1/3 e sipërfaqes, %, të masës, jo më shumë se: 1.

b) Zhardhokë të vyshkur, %, të masës, jo më shumë se: 2.

c) Zhardhokë me lëkurë të zhveshur deri 1/3 e sipërfaqes, %, e masës, jo më shumë se:

- *Lëndë minerale (gurë, etj. %, të peshës, jo më shumë se: Nuk lejohen.*
- *Përmbajtja e nitrateve mg/ kg, jo më shumë se: 250.*
- *Dëmtime, %, e numrit të zhardhokëve, jo më shumë se:*
- *Të çara, të prera e të plasura nga goditjet nuk lejohen: Nuk lejohen.*
- *Të kalbura: Nuk lejohen.*

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

LAKËR E BARDHË

Bazuar në SSH 1758:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

. *Pamja e jashtme:* Të zhvilluara, me mbështjellje fletësh, e fortë në prekje. Lejohen lakra të pangjeshura deri: 5 % të partisë.

. *Pastrimi dhe gjatësia e koçanit:* Të jenë të pastruara dhe me 2 – 3 gjethe të gjelbëra, të lidhura me koçanin, i cili të jetë deri në 3 cm.

. *Dëmtime të ndryshme mekanike, sëmundje e të çara të lehta:* Lejohen deri 5 % e partisë me dëmtime të lehta mekanike, të çara lehtësisht e të shpërthyera si dhe të dëmtuara lehtësisht nga bryma. Me sëmundje, nuk lejohen.

. *Pesha e kokrrës:*

a) *Për lakrën e hershme:* Jo më pak se 1 kg.

b) *Me pjekje të mesme e të vona:* Jo më pak se 1.5 kg.

c) *Për lakrën tip “Drinishti”, hibride etj:* Jo më pak se 0.8 kg.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

LAKËR E KUQE

Bazuar në SSH 1758:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

. *Pamja e jashtme:* Të zhvilluara, me mbështjellje fletësh, e fortë në prekje. Lejohen lakra të pangjeshura deri: 5 % të partisë.

. *Pastrimi dhe gjatësia e koçanit:* Të jenë të pastruara dhe me 2 – 3 gjethe të gjelbëra, të lidhura me koçanin, i cili të jetë deri në 3 cm.

. *Dëmtime të ndryshme mekanike, sëmundje e të çara të lehta:* Lejohen deri 5 % e partisë me dëmtime të lehta mekanike, të çara lehtësisht e të shpërthyera si dhe të dëmtuara lehtësisht nga bryma. Me sëmundje, nuk lejohen.

. *Pesha e kokrrës:*

a) *Për lakrën e hershme:* Jo më pak se 1 kg.

b) *Me pjekje të mesme e të vona:* Jo më pak se 1.5 kg.

c) *Për lakrën tip “Drinishti”, hibride etj:* Jo më pak se 0.8 kg.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

SPECA

Bazuar në SSH 1756:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

. *Pamja e jashtme:* Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, të freskëta, të pastra dhe me pjekuri teknike.

. *Dëmtime (të shtypura, të gërvishtura), %, jo më shumë se:* 3.

. *Shija:* Karakteristike e kultivarit. Nuk lejohet përzjerje e specave djegës me ato jo djegës.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

PATËLLXHAN

Bazuar në SSH 1730:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

. *Pamja e jashtme:* Karakteristike e kultivarit. Të freskët, të pastër, me sipërfaqe të lëmuar, me ngjyrë të zezë në manushqe, me pjekuri normale, me fletë jeshile, me nuanca të dobëta manushqe, të pavyskur.

. *Dëmtime e sëmundje:* Nuk lejohen.

. *Të kalbura, të mykura, të ngrira:* Nuk lejohen.

. *Madhësia, cm:*

a) *Diametri, jo më shumë se:*

- *Për të gjatat:* 5

- *Për të rrumbullaktat:* 12

b) *Gjatësia:* 15-20.

. *Gjatësia e bishtit cm, jo më shumë se:*

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

KUNGULL

Bazuar në SSH 1753:1989 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

- . *Pamja e jashtme:* Të freskët, të njomë dhe të pastër. Me formë e ngjyrë tipike të kultivarit.
- . *Fortësia:* Cipa gërvishtet me lehtësi.
- . *Përbërja e tulit:* Me ngjyrë të bardhë në të verdhë. Me tul të shëndoshë, me fara të vogla të pa mbushura plotësisht (të porsaformuara).
- . *Madhësia (Diametri më i madh gjerësor):* Deri në 4 cm.
- . *Gjatësia e bishtit, cm, deri:* 2.
- . *Dëmtime e sëmundje:* Lejohen deri 5 % të partisë me gërvishtje të lehtë në lëkurë. Nuk

lejohen të çarë e të plasur.

- . *Të prekur nga sëmundjet dhe insektet:* Nuk lejohen.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

KARROTA

Bazuar në SSH 1712:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

- . *Pamja e jashtme:* Të freskëta, të pastra, të padrunjzuara, me ngjyrë tipike të kultivarit, me gjethe jeshile, të paçara dhe pa çatej. Të padeformuara e të lara me ujë të pijshëm.
- . *Diametri i kërcellit (pjesa më e gjerë), cm:* Mbi 3-5.
- . *Masa vegetative, cm, jo më shumë se:* 15.
- . *Dëmtime mekanike, të prekura nga sëmundje e insekte, të zverdhura, të vyshkura, të mykura e të kalbura, %, jo më shumë se :* Nuk lejohen.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

• FRUTA TE NDRYSHME

PJEPËR

Bazuar në SSH 1728:1988 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- . *Pamja e jashtme, pjekuria dhe ngjyra:* Të freskët, në formë të rregullt, me ngjyrë karakteristike të kultivarit e pa plasaritje. Me pjekuri uniforme. Për grupin e pjeprave me rrjetë nuk lejohen çarje e rrjedhje, por vetëm plasaritje.
- . *Masa e frutit, kg:* 0.4-1.
- . *Dëmtime mekanike, sëmundje, të çara* nuk lejohen.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i frutave të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

QERSHI

Bazuar në SSH 1732:1988 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- . *Pamja e jashtme :* Kokrra të freskëta, me zhvillim normal, të pastra dhe pa lëndë të huaja.
- . *Ngjyra, era dhe shija:* Ngjyra karakteristike e kultivarit, me shije të ëmbël dhe erë karakteristike.
- . *Dëmtime të lehta mekanike dhe sëmundje, %, jo më shumë se 5.*
- . *Pjekuria:* Pjekuri teknike lejohet deri në 10 % e kokrrave pa bishta.
- . *Dëmtime nga krimbi, insekte të tjerë, të kalbura, të fermentuara dhe lëndë të huaja:* Nuk lejohet.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i frutave të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

MOLLË

Bazuar në SSH 1752:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme, pjekuria, era dhe shija:* Me formë, ngjyrë e shije të kultivarit, pa deformime, me pjekuri teknike të njëjtë, të shëndosha, të pastra, të zhvilluara normalisht e me bishta. Pa erë e shije të huaj
- . *Madhësia e kokrrës (prerë gjërazi, në diametrin me të madh):*
- . *Kultivaret me kokërr të zgjatur jo më pak se: 70 mm.*
- . *Kultivaret me kokërr të rrumbullakët jo më pak se: 80 mm.*
- . *Kultivaret me kokërr të vogël jo më pak se: 60 mm.*

- Dëmtime mekanike, nuk lejohen:

- . *Të prekura nga semundjet dhe insektet, nuk lejohen.*
- . *Të kalbura, të ngrira, njolla nga Monilia (kalbezimi), lëndë të huaja, nuk lejohen .*
- . *Nga krimbi (pa galeri në brendësi, nuk lejohen.*
- . *Nga fuzikladi (kroma e pikalorja), nuk lejohen.*
- . *Të gjitha dëmtimet e sipërme, nuk lejohen.*
- . *Njolla të shkaktuara nga dielli në lëkurë, nuk lejohen.*
- . *Gunga (kallo) njolla në lëkurë, nuk lejohen.*
- . *Njolla nga solucionet kimike në sipërfaqen e kokrrës, nuk lejohen.*

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i frutave të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

PORTOKALLE

Bazuar në SSH 1722:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha dhe me bisht. Para dhe pas 15 janarit lejohen kokrra pa bisht përkatësisht 5 dhe 20 %. Me pjekuri teknike të plotë.
- *Ngjyra, shija dhe aroma:* Ngjyrë karakteristike e kultivarit, e verdhë në portokalli, me erë karakteristike dhe shije të ëmbël në të athët. Pa shije të hidhur.
- *Madhësia e kokrrës, (diametri më i madh) mm, jo më pak se: 70.*
- *Dëmtime mekanike, të prekura nga sëmundjet dhe insektet, të kalbura, të mykura dhe të fermentuara, gjithashtu lëndë të huaja, gërvishtje në sipërfaqe, por pa prekur tulin:* Nuk lejohen.
- Nuk lejohen as zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagje të sipërfaqes së tyre.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i frutave të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

BANANE

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha dhe me bisht. Para dhe pas 15 janarit lejohen kokrra pa bisht përkatësisht 5 dhe 20 %. Me pjekuri teknike të plotë.
- *Ngjyra, shija dhe aroma:* Ngjyrë karakteristike e kultivarit, e verdhë në portokalli, me erë karakteristike dhe shije të ëmbël në të athët. Pa shije të hidhur.
- *Madhësia e kokrrës, (diametri më i madh) mm, jo më pak se: 70.*
- *Dëmtime mekanike, të prekura nga sëmundjet dhe insektet, të kalbura, të mykura dhe të fermentuara, gjithashtu lëndë të huaja, gërvishtje në sipërfaqe, por pa prekur tulin:* Nuk lejohen.
- Nuk lejohen as zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagje të sipërfaqes së tyre.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i frutave të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

MANDARINË

Bazuar në SSH 1778:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

.Pamja e jashtme: Kokrra me zhvillim normal, të pastra, me bishta të prerë afër sipërfaqes së kokrrës. Me pjekuri teknike të plotë.

.Ngjyra, shija dhe aroma: Karakteristike për mandarinat, pa erë dhe shije të huaj. Grupi i satsumave dhe klementina me ngjyrë jeshile me nuancë të verdhë.

.Madhësia e kokrrës (diametri më i madh), mm, jo më pak se:

-Për satsumat: 50.

-Për të tjerat: 45.

.Dëmtime mekanike: Nuk lejohen, të prekura nga sëmundjet dhe insektet, të kalbura, të mykura dhe të fermentuara, gjithashtu, nuk lejohen lëndë të huaja, gërvishtje në sipërfaqe, por pa prekur tulin. Nuk lejohen as zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagje të sipërfaqes së tyre.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i frutave të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

PJESHKË

Bazuar në SSH 1487:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

-Pamja e jashtme, ngjyra, era dhe shija: Kërkohet të jenë kokrra të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha, me ngjyrë dhe erë karakteristike të kultivuarit, të pastra, pa bishta.

-Të jenë me pjekuri të plotë teknike dhe me shije të ëmbël.

-Madhësia e kokrrave (Diametri më i madh), mm: Të hershme: 50.

.Gjysmë të hershme: 55.

.Të vona: 60.

Dëmtime të lehta mekanike, %, jo më shumë se, nuk lejohen.

Dëmtime nga sëmundjet, insektet, dielli, ndryshim ngjyre, %, jo më shumë se: 5.

Të mykura, të fermentuara, të kalbura dhe lëndë të huaja, nuk lejohen.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i frutave të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

NEKTARINË

Treguesit cilësorë

- . Kërkohej të jenë kokrra të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha, me ngjyrë dhe erë karakteristike të kultivuarit, të pastra dhe pa bishta.
- . Të jenë me pjekuri të plotë teknike dhe me shije të ëmbël.
- . *Dëmtimet mekanike, të mykura dhe të kalbura*, nuk lejohen.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i frutave të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

SHALQI

Bazuar në SSH 1727:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

. *Pamja e jashtme, pjekuria dhe ngjyra*: Me formë dhe ngjyrë tipike të kultivarit, me pjekuri normale. Bërthama të pjekura që hiqen lehtë, i freskët, i shëndoshë dhe i pastër. Me shije të ëmbël dhe tuli me ngjyrë të kuqe.

. *Masa e kokrës, kg*: Mbi 3.

. *Dëmtime të ndryshme (mekanike, sëmundje, të çara, etj.)*: Lejohen deri 2 % me gërvishtje të lehta në lëkurë. Nuk lejohen të kalbur, të shtypur, me sëmundje dhe të çarë.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i frutave të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

RRUSH

Bazuar në SSH 1777:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

. *Pamja, përbërja e veshulit, ngjyra dhe pjekuria*: Karakteristike e kultivarit. Veshuli me dendësi tipike të kultivarit. Lejohen veshul të vegjël që përmbajnë jo më pak se 10 kokrra, por të mos kalojnë 5 % të partisë. Kokrrat të freskëta, me zhvillim normal, pjekuri e plotë, me cipë të shëndoshë e të pastër. Brenda veshulit, kur është i ngjeshur lejohen kokrra të vogla, të pazhvilluara, por që nuk shihen në vendosjen e veshulit në pozicion normal. Veshuli të jetë pa kokrra të vrara nga vjelja ose ambalazhimi jo i mirë.

-
- . Dëmtime mekanike dhe kokrra të shkoqura, %, jo më shumë se: Nuk lejohen.
 - . Përmbajtja e sheqerit (sipas refraktometrit), %, jo më pak se: Për llojet e hershme: 14.
 - . Për llojet e vona: 16.

Nuk lejohen lëndë të huaja.

Nuk lejohen kokrra të mykura e të kalbura, të fermentuara dhe të thara.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i frutave të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

LULESHTRYDHE

Bazuar në SSH 2098:1989 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

. *Pamja e jashtme* : Të pastra dhe të plota. Me pjekuri e ngjyrë tipike të kultivarit. Me kupë dhe me bisht, por jo më të gjatë se 2 cm. Të palarguara dhe pa erë e shije tjetër të huaj.

Lejohen deri 5 % e sasisë së frutave të mënjanojnë karakteristikat e pamjes së jashtme, por të pakalbura dhe t’u përgjigjet frutave të cilësisë së dytë.

- *Pjekuria*: Frutat të jenë në pjekjen e vjeljes dhe në ngjyrën karakteristike të kultivarit.
- *Madhësia e kokrrës, mm; (Diametri më i madh, gjërësor, jo më pak se: 25.*
- *Dëmtimet, % nga sasia e frutave, jo më shumë se: mekanike, zbutje e shtypje, nuk lejohen.*
 - . *Nga sëmundje dhe dëmtues, nuk lejohen.*
 - . *Nga vetëngrohja, nuk lejohen.*
 - . *Nga djegie diellore, nuk lejohen.*
 - . *Ndotje të frutave me dhe, nuk lejohen.*

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i frutave të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

Gatimi i ushqimit për punonjësit e Policisë të Njësisë së Sigurisë Publike të bëhet në ambientin e Njësisë së Sigurisë Publike, Tiranë, pasi:

Ambienti për gatimin dhe shpërndarjen e ushqimit për Njësinë e Sigurisë Publike është një ambient i ri, funksional dhe i përshtatshëm. Gjithashtu siguria ushqimore është më e lartë se cdo shërbim tjetër i

siguruar me catering. Lëvizjet e shpeshta të forcave operacionale, lejojnë që të merren masa më të shpejta për shërbimin e ushqimit apo ndryshimin e forcave, se në cdo rast tjetër të siguruar me catering. Aktualisht gatimi dhe shpërndarja e ushqimit prej 3 vjetësh në këtë njësi bëhet në ambientet Brenda njësisë, shërbim i cili është i përshtatshëm nga efektiviteti, krahasuar me shërbimin e mëparshëm me catering.

Shërbimi jashtë ambienteve të njësisë, përfshin vetëm qarkun e Tiranës, pasi për cdo shërbim tjetër jashtë Qarkut Tiranë, trajtimi bëhet jo me ushqim, por me dietë.

1.Llojshmëria e ushqimit, sasia e cilësia do të jenë të përcaktuara nga programi e menyuja e përgatitur nga shërbimi i ushqimit dhe i shëndetësisë të Njesie se Sigurise Publike, në bazë të normave.

Ky program ushqimor do të ketë dhe konfirmimin e sipërmarrësit. Sipërmarrësi do të zbatojë planin e menysë ditore dhe javore të ushqimit, sipas programit të miratuar nga titullari i Njesise.

Programi ushqimor dhe gatimi i ushqimit do të jetë i veçantë për të dy rastet për vaktin drekë sipas normës së vaktit dreke dhe me tre vakte sipas normës ushqimore të Trupes Operacionale.

Programi ushqimor do të sigurojë sasinë, cilësinë dhe kaloritë e duhura. Sasia dhe cilësia e ushqimeve që furnizohen nga sipërmarrësi duhet të përgjigjen kushteve që përcakton Ligji “Për Ushqimin”.

2.Servirja e Ushqimit :Shpërndarja e ushqimit do të bëhet nga operatori ekonomik në mensën e repartit dhe në rastet e daljes së efektivave jashtë Njesie, servirja do të bëhet nga operatori ekonomik me paisjet e tij, atje ku ato janë dislokuar.

Shpërndarja e ushqimit do të realizohet në ambientet e Njesise. Efektiviteti sipas orarit të ngrënies së ushqimit do të shkojë i lirë në mensë dhe do të shërbehet konformë rregullave e standardeve të kërkuara.Servirja e ushqimit do të bëhet në banakë inoksi. Ushqimi i servirur do të jetë gjithmonë i ngrohtë, brenda orarit të ngrënies së ushqimit.

Orari i konsumit të ushqimit do të jetë:

MENGJESI	-	Ora 07.00-07.55
DREKA	-	Ora 13.00-15.00
DARKA	-	Ora 19.00-20.00

Operatori ekonomik do të sigurojë personel të mjaftueshëm e të kualifikuar për të siguruar në kohë gatimin dhe servirjen e shpejtë dhe me kulturë të ushqimit.

Të sigurojë vendin dhe sasinë e mjaftueshme dhe të shumëllojshme me pjata porcelani, tabaka për marrjen e ushqimit e mjeteve të tjera të nevojshme për ngrënien e ushqimit nga personeli.

Mensa në mënyrë permanente të jetë e kompletuar nga operatori ekonomik me tavolina, karrike mbulesa tavolinash (letre), komplete servirje inoksi për çdo 4 veta me vaj ulliri, uthull, kripë, erëza e kruajtëse dhëmbësh; me gota uji për çdo person dhe kane uji për çdo 4 veta; me lugë, pirunj e thika inoksi; me mbajtëse frutash e buke për çdo 4 veta si dhe kartepeceta për çdo person.

Në dalje të mensave të jenë të vendosur në mënyrë permanente karrocet portative për vendosjen e tabakave të servirjes pas ngrënies së ushqimit nga personeli.

3. Kërkesa higjieno-sanitare

Operatori ekonomik duhet të garantojë e sigurojë ushqim të freskët dhe të mbrojtur nga kontaminimet.

Autoriteti Kontraktor ka të drejtën e kontrollit sipas ligjit mbi inspektoratin sanitar.

Operatori ekonomik të sigurojë një ambient siç përcaktohet në standardin ISO, për gatimin, ruajtjen dhe mbrojtjen e ushqimeve si dhe një sistem ajrimi dhe kondicionimi me temperaturë normale.

Operatori ekonomik të sigurojë detergjente në vendet e larjes së duarve me ujë të ngrohtë e të ftohtë dhe mjete për tharjen e tyre.

Operatori ekonomik të respektojë rregullat e higjienës për larjen, pastrimin dhe përpunimin e zarzavateve, frutave etj.

Operatori ekonomik në rastet e ndërprerjes së furnizimit me ujë nga rrjeti duhet ta sigurojë atë vetë dhe me mjetet e tij.

Personeli i kuzhinës dhe shpërndarjes së ushqimit duhet të jenë kontrolluar për gjendjen shëndetësore dhe higjienike, duke i pajisur me librezën përkatëse shëndetësore sipas legjislacionit në fuqi.

Personeli i shërbimit të ketë uniformë pune me stampën e logos së operatorit ekonomik.

Operatori ekonomik është i detyruar të transportojë e depozitojë mbeturinat të ambalazuara, në vendin e depozitimit të tyre të përcaktuar nga Bashkia apo Njësia Administrative.

4. Kërkesa të organizimit e menaxhimit të ushqimit (kontrolli dhe forca ditore)

Forca ditore e ushqimit sipas rastit do të përbëhet nga:

1- numri i punonjësve që trajtohen me vaktin drekë.

2- numri i punonjësve që trajtohen me normën e trupes operationale me tre vakte.

Te drejtën e ndryshimit të orarit për shpërndarjen e ushqimit e ka titullari i Autoritetit Kontraktor ndërsa sipërmarrësi të respektojë orarin e përcaktuar.

Çdo ditë operatori ekonomik të dokumentojë sasinë e ushqimit të përgatitur dhe konsumuar me fletë-dalje, të cilën bashkë me raportin e Situatës Ditore, të dorëzohen në financën e Autoritetit Kontraktor për likuidim.

Produktet ushqimore dhe ushqimi i gatuar nga operatori ekonomik do t'i nënshtrohet kontrolleve nga Autoriteti Kontraktor duke ju referuar specifikimeve teknike të tyre për cilësinë, sasinë dhe normën sipas menysë javore, nga komisioni i pritjes dhe pranimit të ushqimit i ngritur me urdhër të Autoritetit Kontraktor.

Autoriteti Kontraktor është i detyruar të ruajë në kushte frigoriferike në mjedisin e kuzhinës kampionet e ushqimit të gatuar sipas rastit për një ose tre vaktet. Afati i ruajtjes së kampioneve është 24 orë dhe vulozet nga mjeku dhe oficeri i rojës. Kur ka ankesa për cilësinë e ushqimit ky afat zgjat deri në zgjidhjen e problemit dhe kryerjen e analizave laboratorike.

Operatori ekonomik me anë të strukturave përkatëse do të rakordojë me Autoritetin Kontraktor çdo muaj për racione ditore të porositura sipas normave përkatëse, të bazuara në raport-situatat e lëshuara nga Autoriteti Kontraktor, si dhe pasqyrës përmbledhëse mujore.

Likuidimi i vlerës së ushqimit të gatuar do të kryhet në fund të çdo muaji në bazë të forcës ditore të porositur, të vërtetuar me dokumentacionin përkatës të konsumit ditor gjatë gjithë muajit të përcaktuar në kontratë, sipas akt-rakordimit mujor të firmosur nga të dy palët në sasi dhe vlerë.

Ushqimi i gatuar duhet të shpërndahet nga operatori ekonomik pasi të jetë kontrolluar dhe firmosur për çdo vakt nga përfaqësues të Autoritetit Kontraktor në librin e kontrollit të ushqimit, i cili qëndron pranë kuzhinës dhe ruhet nga Autoriteti Kontraktor në të njëjtin vend me kampionet e ushqimit.

5. Ambientet dhe vendet e punës .

Ambientet duhet të plotësojnë normat higjieno sanitare, kushtet teknike nga ana ndërtimore, si dhe impiantet elektrike, hidraulike, gazi dhe shkarkimet e ujërave të cilat do të vihen në funksionim për përdorim nga sipërmarrësi, brenda normave teknike dhe afatit të përcaktuar nga palët. Këto ambiente do të mirëmbahen nga sipërmarrësi deri në përfundimin e afatit të kontratës.

Çdo ndërhyrje në infrastrukturën e ambienteve të gatimit dhe shpërndarjes së ushqimit bëhet me miratim të titullarit të Autoritetit Kontraktor. Riparimet e nevojshme do të pasqyrohen me preventivat dhe situacionet përkatëse dhe përballohet nga kontraktuesi (sipërmarrësi). Këto preventiva do të miratohen nga Titullari i Autoritetit Kontraktor dhe do të jenë pjesë e kontratës.

6. Inventari i imet për ndarjen e ushqimit

Për realizimin e këtij shërbimi operatori ekonomik që do të shpallet fitues, në ditën e fillimit të kryerjes së shërbimit duhet të ketë në dispozicion në vendin e realizimit të shërbimit “**Njesia e Sigurise Publike**” te gjitha mjetet e pajisjet e nevojshme bashkëkohore për realizimin e shërbimit të gatimit dhe shpërndarjes së ushqimit duke u bazuar dhe sipas pasqyrës nr.16 të Udhezimit të përbashkët nr. 942 prot, datë 03.10.2017 të Ministrisë së Brendëshme dhe nr. 4130 prot. datë 05.10.2017, të Ministrisë së Shëndetësisë si më poshtë.

Normat e pajisjeve dhe të materialeve të shërbimit të ushqimit, për kuzhinën e mencën në
Institucionet e Policisë së Shtetit

Nr	Emërtimi	Njësia e matjes	Sasia					
			deri 10 veta	11-30 veta	31-70 veta	Afati i përdorimit	Mbi 70-300 vetë	Afati i përdorimit
A	B	c	1	2	3	4	5	6
I.	PAISJE PËR KUZHINËN							
1	Afetatriç profesionale inox	copë	-	-	1	Pa afat	1	Pa afat
2	Aspirator për thithjen e avujve të kuzhinës	copë	1	1	1	Pa afat	2 -3	Pa afat
3	Autokllavë inox profesionale ose	copë	1	1	2	Pa afat	3	Pa afat

	lavastovilje.							
4	Braziere inox profesionale	copë	-	-	1	Pa afat	2	Pa afat
5	Brumatriçe profesionale	copë	-	-	-	-	2	Pa afat
6	Dollap inoksi për enët	copë	1	1	1	Pa afat	2	Pa afat
7	Formë ëmbëlsire për kuzhinë	copë	2	2	3	Pa afat	20	Pa afat
8	Frigorifer freskues inoksi	copë	-	1	1	Pa afat	2	Pa afat
9	Frigorifer ngrirës inoksi	copë	1	1	1	Pa afat	3	Pa afat
10	Banak frigorifer	copë	-	1	1	Pa afat	2	Pa afat
11	Fritez inoksi profesionale	copë	1	1	1	Pa afat	2	Pa afat
12	Frulator profesional	copë	1	1	1	Pa afat	2	Pa afat
13	Furrë konveksionale inoksi	copë	1	1	1	Pa afat	2	Pa afat
14	Garuzhde inoksi	copë	1	1	1	Pa afat	6	Pa afat
15	Grirëse zarzavatesh profesionale	copë	-	1	1	Pa afat	2	Pa afat
16	Hanxhar mishi	copë	1	1	1	Pa afat	2	Pa afat
17	Tava inoksi shërbimi gastronom me kapak	copë	1	2	3	Pa afat	60	Pa afat
18	Insekt killer	copë	1	1	1	Pa afat	6	Pa afat
19	Tenxhere inoksi për gatim me kapak 20 rd.	copë	1	2	3	Pa afat	25	Pa afat
20	Kapse inoksi	copë	1	1	2	Pa afat	6	Pa afat
21	Karrele inoksi mbajtëse tavash	copë	-	-	1	Pa afat	4	Pa afat
22	Karoc inoksi transporti	copë	-		1	Pa afat	3	Pa afat
23	Karroc inoksi mbajtse pjatash me kosh	copë	-	-	-	Pa afat	4	Pa afat
24	Kosh mbeturinash plastik me kapak	copë	1	1	2	Pa afat	4	Pa afat
25	Krepiere	copë	-	-	-	Pa afat	1	Pa afat
26	Kullese makaronash inoksi	copë	1	1	1	Pa afat	3	Pa afat
27	Kuti me kapak për zarzavate	copë	1	1	2	Pa afat	40	Pa afat
28	Kuti polesteroli për transport	copë	1	1	2	Pa afat	30	Pa afat
29	Lavapjat inoksi profesionale me dy gropa	copë	1	1	1	Pa afat	3	Pa afat
30	Lavapjat inoksi me dy gropa me sheshpushim	copë	-	-	1	Pa afat	2	Pa afat
31	Lavastovilje një vaskë + lavaman inoksi	copë	-	-	1	Pa afat	2	Pa afat
32	Limë e madhe për thika	copë	1	1	1	Pa afat	2	pa afat
33	Lopatë inoksi me vrima	copë	-	1	1	Pa afat	4	Pa afat
34	Lopatë inoksi për zgarë	copë	-	1	1	Pa afat	4	Pa afat
35	Makinë grirëse mishi	copë	1	1	1	Pa afat	2	Pa afat
36	Makinë për larje zaezavatesh	copë	-	-	-	Pa afat	2	Pa afat
37	Makinë qëruese patatesh	copë	-	-	1	Pa afat	2	Pa afat
38	Makinë rrahse për ëmbëlsira	copë	-	-	-	Pa afat	2	Pa afat
39	Makineri për lazanje (brumi)	copë	-	-	-	Pa afat	1	Pa afat
40	Mikrovalë	copë	1	1	1	Pa afat	1	Pa afat
41	Peshore 300kg	copë	-	-	1	Pa afat	1	Pa afat
42	Peshore elektronike deri 10 kg	copë	1	1	1	Pa afat	2	Pa afat
43	Rafte inoksi	copë	-	-	2	Pa afat	8	Pa afat

44	Rente inoksi	copë	1	1	1	Pa afat	2	Pa afat
45	Rrahse teli inoksi	copë	1	1	1	Pa afat	8	Pa afat
46	Rrahse bifteku	copë	1	1	1	Pa afat	2	Pa afat
47	Shpatull inoksi	copë	1	1	1	Pa afat	5	Pa afat
48	Shpatull thik inoksi ëmbëmbëlsire	copë	-	1	1	Pa afat	3	Pa afat
49	Shtrydhëse frutash profesionale	copë	-	-	1	Pa afat	2	Pa afat
50	Sitë mielli	copë	1	1	1	Pa afat	2	Pa afat
51	Sobë me katër vatra	copë	1	1	2	Pa afat	4	Pa afat
52	Sterizilues thikash digital	copë	-	-	1	Pa afat	1	Pa afat
53	Tavë inoksi për gatim	copë	2	3	6	Pa afat	65	Pa afat
54	Tavolinë inoksi pune	copë	1	2	4	Pa afat	25	Pa afat
55	Trung mishi	copë	1	1	1	Pa afat	3	Pa afat
56	Teflon me ngjyra për përpunim zarzavatesh	copë	-	-	2	Pa afat	25	Pa afat
57	Thika buke	copë	2	2	3	Pa afat	6	Pa afat
58	Thik kuzhine	copë	2	2	3	Pa afat	10	Pa afat
59	Thikë mishi	copë	2	2	3	Pa afat	10	Pa afat
60	Tigan inoksi me bisht	copë	2	2	4	Pa afat	15	Pa afat
61	Tostier	copë	1	1	2	Pa afat	4	Pa afat
62	Zgarë profesionale inoksi	copë	-	-	1	Pa afat	3	Pa afat
63	Dhomë frigoriferike	copë	-	-	1	Pa afat	2	Pa afat
64	Dollap detergjentësh	copë	-	-	1	Pa afat	1	Pa afat
65	Raft me çels inoksi për ruajtje mostre ushqimi	copë	1	-	1	Pa afat	1	Pa afat
66	Raft magazinimi	copë	1	1	2	Pa afat	30	Pa afat
II. PAISJE PËR MENCËN						Pa afat		Pa afat
1	Banak shërbimi freskues	copë	-	1	1	Pa afat	6	Pa afat
2	Banak shërbimi inoksi neutro	copë	-	-	1	Pa afat	6	Pa afat
3	Banak inoksi shërbimi ngrohës	copë	-	-	1	Pa afat	6	Pa afat
4	Garuzhde 1 rd	copë	3	3	6	Pa afat	25	Pa afat
5	Garuzhde salce	copë	2	2	4	Pa afat	15	Pa afat
6	Gota uji qelqi	copë	30	60	150	Pa afat	700	Pa afat
7	Insekt killer	copë	2	2	3	Pa afat	6	Pa afat
8	Kana uji	copë	10	20	50	Pa afat	140	Pa afat
9	Kapse shërbimi buke	copë	1	2	2	Pa afat	10	Pa afat
10	Kapse shërbimi dy lugë	copë	2	2	3	Pa afat	10	Pa afat
11	Karel mbajtëse tabakash	copë	1	1	2	Pa afat	25	Pa afat
12	Karrike	copë	10	30	80	Pa afat	300	Pa afat
13	Karroccë inoksi transporti	copë	-	1	2	Pa afat	6	Pa afat
14	Lugë shërbimi	copë	2	3	4	Pa afat	15	Pa afat
15	Lugë inoksi tavoline	copë	15	35	80	Pa afat	350	Pa afat
16	Lugë inoksi për çaj	copë	15	35	80	Pa afat	350	Pa afat
17	Mbajtëse lugë + Pirunj + gota	copë	1	1	2	Pa afat	10	Pa afat
18	Pirunj inoksi tavoline	copë	15	35	80	Pa afat	350	Pa afat

19	Pirunj inoksi për ëmbëlsira	copë	15	35	80	Pa afat	350	Pa afat
20	Pjata porcelani	copë	60	120	300	Pa afat	1200	Pa afat
21	Pjata qlqi ëmbëlsire	copë	15	35	80	Pa afat	350	Pa afat
22	Tabaka vetëshërbimi	copë	15	35	80	Pa afat	400	Pa afat
23	Tas porcelani	copë	20	40	100	Pa afat	400	Pa afat
24	Tavolina mence katrore	copë	3	10	25	Pa afat	100	Pa afat
25	Tavolinë e rrumbullakt	copë	1	2	4	Pa afat	25	Pa afat
26	Thikë inoksi tavoline	copë	2	4	10	Pa afat	50	Pa afat
27	Vajore set shërbimi	copë	2	4	20	Pa afat	110	Pa afat

8. Normat Ushqimore

Punonjësit e policisë të trupës operationale të “Njesise se Sigurise Publike”. përfitojnë trajtim me ushqim, pa pagesë sipas dhe në zbatim të VKM. nr. 189 date 15.03.2017,”Për trajtimin me ushqim të punonjësve të policisë së shtetit,të studentëve dhe të kursantëve në institucionet arsimore të policisë së shtetit si dhe shtetasve të ndaluar ose të arrestuar,deri në sqarimin e situatës së tyre.” Pika 1a, (i,ii) dërguar me Shkresën nr.2964, date 07.06.2017 “Mbi dergimin per zbatim te VKM NR.189, date 15.03.2017” te Drejtorit te Drejtorise se Mbeshtetjes Logjistike.

Trajtimi i efektivit (trupe operationale) bëhet me tri vakte, për rastet kur janë të angazhuar në veprime operationale apo gatishmërie , kur kohëzgjatja e punës është më shumë se 8 (tetë) orë dhe me Normën me normën Vakti “Dreke”, për ditët e zakonshme, kur kohëzgjatja e punës është më shumë se 8 (tetë) orë.

Norma ushqimore me një vakt dhe tre vakte janë të përcaktuara në Udhëzimin e perbashket nr. 942 prot, datë 03.10.2017 të Ministrisë së Brendshme dhe nr. 4130 prot, datë 05.10.2017 të Ministrisë së Shëndetësisë ”Për miratimin e normave të trajtimit me ushqim të punonjësve te Policise se Shtetit, studenteve dhe kursanteve ne institucionet arsimore te Policisë së Shtetit si dhe të shtetasve të ndaluar ose të arrestuar deri në sqarimin e pozitës së tyre”, **pasqyra nr.2 dhe pasqyra nr.5**, dërguar me shkresen nr. 5784 prot, datë 15.11.2017, të Drejtorit të Drejtorisë së Mbështetjes Logjistike.

Operatori që shpallet fitues, për çdo stinë të vitit, të pregatisë një meny javore, të miratuar nga Autoriteti Kontraktor.

- **Artikujt ushqimor për një racion ditor të Normës për Forcat e “Njesise se Sigurise Publike” (3 vakte):**

Tab.2

Nr	Artikujt Ushqimore sipas normës	Njësia Matëse	Norma e trupes op.	
			Sasia	Energjia ne K/Cal
1	Buke gruri	gr	450	1102.5
2	Miell tip 00	gr	15	51.45
3	Oriz	gr	60	217.2
4	Fasule	gr	50	155.5
5	Makarona	gr	60	213.6
6	Mish viçi fresket	gr	250	360
7	Sallam	gr	50	227
8	Vaj	gr	40	360

9	Gjalp	gr	30	227.4
10	Sheqer	gr	50	196
11	Kripe	gr	5	0
12	Djathe i bardhe	gr	100	250
13	Perime per gatim e sallate.	gr	450	85.5
14	Patate	gr	200	170
15	Salce	gr	6	3
16	Çaj mali	gr	3	3.24
17	Fruta	gr	450	202.5
18	Recel	gr	20	41.8
19	Çokollate	gr	30	169.5
20	Qumësht i freskët (litra)	gr	400	196
21	Veze (2 kokrra)	gr	120	187.2
22	Erëza	gr	3	1.98
	Totali kalori			4421.37

- Artikujt ushqimor për një racion ditor te Normës për Vaktin “Dreke”

Tab.5

Nr	Artikujt Ushqimore sipas normës	Njësia Matëse	Norma Vakti "Dreke"	
			Sasia	Energjia ne K/Cal
1	Buke gruri	gr	200	490
2	Miell tip 00	gr	15	51.45
3	Oriz/makarona	gr	50	359
4	Mish viçi fresket	gr	120	172.8
5	Vaj	gr	25	225
6	Gjalp	gr	10	75.8
7	Veze ½ (kokrra)	kokrra	0.5	46.8
8	Sheqer	gr	20	78.4
9	Kripe	gr	5	0
10	Perime per gatim e sallate.	gr	350	66.5
11	Salce	gr	6	3
12	Fruta	gr	300	135
13	Erëza	gr	3	1.98
	Total kalori			1705.73

Normat e zvendesimit (sipas pasqyres nr.13 te Udhezimit te perbashket nr. 942 prot. Date 03.10.2017 te Ministrise se Brendeshme dhe nr. 4130 prot. Date 05.10.2017 te Ministrise te Shendetesise)

Ekuivalentët ushqimorë sipas nëngrupeve ushqimore me origjinë të njëjtë

Nr.	Grupi i ushqimeve	Ekuivalentet ushqimore
1.	Qumësht dhe nënprodukte të tij	

	125 gr qumësht =	125 gr kos
		100 gr djath të bardhë
		50 gr djath kaçkavall
2.	Mish peshk dhe vezë	
	100 gr mish viçi/derri/lope etj =	100 gr mish të bardhë (pulë, gjeli,lepur)
		50 gr sallam/proshutë
		150 gr peshk /fruta deti (të freskëta ose të ngrira)
		50 gr konservë peshku
		50 gr vezë
3.	Bishtajoret	
	150 gr bishtajore të freskëta (mashurka, bizele)=	50 gr fasule e thatë
		50 gr thierza
4.	Drithërat dhe nënproduktet e tyre	
	50 gr bukë=	80 gr oriz
		80 gr makarona
		80 gr miser
		50 gr kroasan/ kek, etj
		30 gr drithëra për mëngjes (cornflax/ musli/)
		200 gr patate
5.	Frutat	
	150 gr fruta të freskëta =	30 gr fruta të thata (arra, bajame, kikirikë, etj)
		30 gr. fruta të thata sheqerosura
6.	Yndyrnat	
	10 ml vaj ulliri ose farërash (misri. Luledielli)=	10 gr gjalp

Lista e ushqimeve qe luftojne stresin.

- Bajamet
- Patatja e embel, panxhari i kuq, rrepa e kuqe
- Gjize nga qumesht dhie
- Pjepri,rrushi ,kivi,manaferat,çaji jeshil, uji me limon
- Brokoli, kungujt, mashurkat jeshile,bizelet, karotat ,domatet, hudhra.
- Salmoni dhe peshqit e ujrave te ftohta.

Zëvendësimi i artikujve sipas tabelave te mësipërm përdoren vetëm ne rastet kur merret miratim nga titullarit te Autoritetit Kontraktor.

Lista e ushqimeve të normës e shprehur si pjesë e ngrënshme, produkt i plotë, sipas pasqyres nr.14 e Udhezimit te perbashket nr. 942 prot. Date 03.10.2017 te Ministrise se Brendeshme dhe nr. 4130 prot. Date 05.10.2017 te Ministrise te Shendetesise.

Nr.	Ushqimet	Sasia /gr pjesë e ngrënshme	Koeficienti ushqimor për pjesë të ngrënshme ushqimi/100 gr e	Sasia / gr pjesë e plotë e ushqimit
-----	----------	-----------------------------	--	-------------------------------------

			shprehur në %	
1	Bukë gruri masive	450	100	450
2	Oriz	60	100	60
3	Makarona	60	100	60
4	Fasule	50	100	50
5	Mish viçi	250	60	378
6	Vaj ushqimor	40	100	40
7	Gjalp i freskët	30	100	40
8	Sheqer	50	100	50
9	Sallam	50	100	50
10	Djath i bardhë	100	100	100
11	Qumësht	400	100	500
12	Vezë (2 kokrra mesatare)	120	100	120
13	Patate	200	83	234
14	Perime për gatim + sallatë	450	85	517,5
15	Fruta	450	78	549
16	Reçel	20	100	30
17	Salcë domate	6	100	10
18	Çaj mali	3	100	4
19	Kripë	5	100	10
20	Erëza	3	100	3
21	Miell tip 00	15	100	20
22	Çokollata	30	100	40

Lista e disa perimeve dhe frutave e shprehur si pjesë e ngrënshme, produkt i plotë sipas pasqyres nr.14 e Udhezimit te perbashket nr. 942 prot. Date 03.10.2017 te Ministrise se Brendeshme dhe nr. 4130 prot. Date 05.10.2017 te Ministrise te Shendetesise.

Nr.	Perime	Koeficienti ushqimor për pjesë të ngrënshme ushqimi/100 gr e shprehur në %
1	Patëllxhane	92
2	Karrota	95
3	Qepa	83
4	Speci	82
5	Domate	100
6	Spinaq	83
7	Presh	77
8	Lakra	94
9	Lulelakër	66
10	Brokoli	77
11	Kastravec	77
12	Molla	85
13	Portokalle	80

14	Pjeshka	91
15	Kajsi	94
16	Shalqi	52
17	Pjepër	47
18	Rrush	94
19	Dardhë	84

Shtojca 6.

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor]

Loti 2: “Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi për Njësinë Speciale për Kufirin dhe Migracionin “DELTA”, Vlorë”

FORMULARI I SPECIFIKIMEVE TEKNIKE

Specifikimet Teknike të shërbimeve objekt i prokurimit, duhet të përshkruhen sa më saktë dhe plotësisht, për sa të jetë e mundur, duke krijuar kushte për konkurrencë të paanshme dhe të hapur midis të gjithë kandidatëve dhe ofertuesve. Specifikimet teknike, me përjashtim të rasteve plotësisht të justifikuara, duhet të hartohen në mënyrë të tillë që të marrin parasysh kriteret e aksesit për personat me aftësi të kufizuara ose projektimin për të gjithë përdoruesit, siç kërkohet nga ligji në fuqi.

SHËNIM: Në Specifikimet Teknike, nuk duhet të përshkruhet asnjë markë specifike prodhimi ose burim ose proces i veçantë, që karakterizon produktet ose shërbimet e ofruara nga një Operator specifik Ekonomik ose ndonjë markë tregtare, patentë, tip ose origjinë ose prodhim specifik, për të favorizuar ose eliminuar ndërmarrje ose produkte të caktuara. Një gjë e tillë lejohet vetëm në raste të jashtëzakonshme kur nuk ekziston një mënyrë e mjaftueshme, e saktë ose e kuptueshme për të përshkruar objektin e Kontratës. Referencat e tilla duhet të shoqërohen me fjalët "ose ekuivalent".

Në hartimin e specifikimeve teknike, autoritetet /entet kontraktore mbajnë në konsideratë detyrimet e përcaktuara në legjislacionin përkatës në fushat, si më poshtë:

- a) Kërkesat minimale të performancës së energjisë, siç përcaktohet në legjislacionin në fuqi për efikasitetin e energjisë dhe për performancën energjetike në ndërtesa, konsumin e energjisë dhe burimeve të tjera të produkteve me ndikim në energji, përfshirë parashikimet për përdorimin e etiketave për produktet me ndikim në energji;
- b) Specifikimet teknike për produkte të caktuara, siç përcaktohet në aktet ligjore dhe nënligjore të fushës me qëllim përmirësimin e performancës energjetike dhe uljen e ndikimit;
- c) Çdo parashikim tjetër që buron nga legjislacioni mjedisor, energjetik, social dhe i punës.

Skicimet, parametrat teknik etj:

Specifikimi i Materialeve:

Përshkrimi i kërkesave të zbatimit të shërbimeve në lidhje me to:

A. Specifikimet Teknike

I. Kërkesa të përgjithshme:

- Sigurimin e të gjithë artikujve ushqimor sipas normave e kalorive përkatëse të miratuara.
- Gatimi, përgatitja shpërndarja dhe servirja e ushqimeve nga kontraktuesi do të bëhet në ambientet, kuzhinë dhe mensën e Njesisë Speciale për Kufirin dhe Migracionin “DELTA”.
- Në kushtet e vendosura për gatim dhe shpërndarje të ushqimit në Njesisë Speciale “DELTA” Vlorë, është përcaktuar gatimi në ambientet e Njesisë Speciale “DELTA” Vlorë, si dhe servirja e tij në mencën e Njesisë, si dhe në raste të daljes me shërbim Brenda Qarkut Vlotë, në raste të emergjencave, stërvitje e efektivit, shpërndarja të ndjekë vendodhjen e efektivit jashtë njesisë.
- Ky kusht është tërësisht i justifikuar dhe i domosdoshëm për këto arsye:
 - Siguria fizike dhe operationale e efektivit kërkon gatim dhe konsum ushqimi në ambiente të kontrolluara Brenda Njesisë;
 - Struktura e punës së Njesisë përfshin orare të zgjatura, angazhim të menjëhershëm në raste emergjencash dhe mobilitet Brenda dhe jashtë Qarkut, çka kërkon fleksibilitet në servirje dhe shpërndarje të menjëhershme të ushqimit;
 - Garancia për cilësinë dhe freskinë e ushqimit është më e lartë kur përgatitja bëhet në afërsi të konsumatorëve përfundimtarë (efektivëve);
 - Në raste si stërvitjet, operationet apo mbështetja në ngjarje të paparashikuara, shpërndarja në vendodhjet e efektivit jashtë Njesisë është një kërkesë praktike për ruajtjen e moralit dhe funksionit të Njesisë.
- Të gjitha riparimet apo kompletimi me pajisjet e nevojshme që nevojiten, të bëhen në ambientin e kuzhinës apo mensës, për vënien në funksionim dhe funksionimin sa më normal të tyre gjatë gjithë kohës së zbatimit të kontratës, do të bëhen nga sipërmarrësi me shpenzimet e veta dhe me miratimin e titullarit të autoritetit kontraktor.
- Ambientet e gatimit e servirjes së ushqimit (kuzhina, mensa ambientet ndihmëse) do të mirëmbahen nga sipërmarrësi për funksionimin sa më normal të tyre, deri në përfundim të kontratës.
- Operatori ekonomik është i detyruar të sigurojë të gjitha orënditë e pajisjet bashkëkohore që nevojiten, për përpunim, gatim, shpërndarje, servirje, dhe konsumin e ushqimit si dhe pajisje për ruajtje të zakonshme dhe në kushte frigoriferike.
- Të disponojë mjete transporti të përshtatshme për transport të produkteve ushqimore dhe mishit të freskët, të cilat të plotësojnë të gjitha kushtet higjeno-sanitare sipas standardeve në fuqi. Automjetet të jenë të pajisura me çertifikatë higjeno-sanitare të lëshuar nga organet kompetente. Mjetet e transportit të jenë në pronësi ose me qera të vërtetuara me dokumenta.
- Operatori ekonomik të disponojë mjete transporti frigoriferike, për transport të produkteve ushqimore në vendin ku do të jete dislokuar efektiv i repartit, në rastet e daljes së punonjësve të policisë në stërvitje verore, dimërore apo në shërbime operationale jashtë rrethit. Mjetet e pajisjet të jenë të përshtatshme edhe për kushte të vështira terreni.
- Furnizimi me ujë, energji elektrike dhe gaz të lëngshëm do të kryhet nga vetë operatori ekonomik sipas kontratave që do të lidhe me entet përkatëse furnizuese. Për të garantuar vazhdimësinë e shërbimit është e nevojshme që në rast ndërprerjeje të burimeve të furnizimit të vëre në dispozicion burime alternative furnizimi.

- Sipërmarrësi që do të kryej këtë shërbim, duhet të lidhë kontratë për energjinë dhe ujin e pijshëm, me institucionet përkatëse (OSHEE dhe Ujësjetësin) duke zbatuar të gjitha rregullat dhe udhëzimet përkatëse.
- Operatori ekonomik që do të kryej këtë shërbim duhet të lidhë kontratë qeraje me autoritetin kontraktor për ambientet e kuzhinës me sipërfaqe 94.5 m².
- Për ambientin e marrë me qira, me përjashtim të ambienteve që përdoren për servirjen e ushqimit, sipërmarrësi të paguajë qiranë e këtij ambienti, sipas VKM-së nr. 672, datë 02.09.2020 “Për disa ndryshime në Vendimin e Këshillit të Ministrave nr. 54, datë 05.02.2014 “Për përcaktimin e kritereve, të procedurës dhe të mënyrës së dhënies me qira, enfiteozë apo kontrata të tjera të pasurisë shtetërore”, të ndryshuar
- Të bëjë shpërndarjen e ushqimit të gatuar sipas orarit të përcaktuar.
- Sipërmarrësi duhet të sigurojë personel të mjaftueshëm të kualifikuar dhe me eksperiencë për të garantuar cilësinë e ushqimit dhe shërbimin ndaj klientit.
- Sipërmarrësi është përgjegjës për të gjitha dëmtimet që mund ti shkaktohen shëndetit të punonjësve nga ushqimi i furnizuar.
- Autoriteti kontraktor ka të drejtë të ushtrojë kontrolle për zbatimin e kushteve të kontratës gjatë të gjitha fazave të procesit (furnizimit të lëndës së parë, përpunimit, gatimit dhe shpërndarjes).
- Sipërmarrësi është përgjegjës për sigurimin e kushteve të higjienës në të gjitha ambientet e kuzhinës dhe mences.
- Në zbatim të Ligjit nr.162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” i ndryshuar, neni 34, pika 9, paragrafi i parë dhe VKM-së nr.285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”, neni 12, pika 10, Autoriteti/Enti kontraktor do të parashikojë klauzola për rishikimin e vlerës, në përputhje me inflacionin e publikuar

II. Produktet ushqimore.

Ushqime me Origjinë Shtazore dhe — Ushqime me Origjinë Joshtazore. Ndarja e tyre, referuar veprimtarisë të operatorëve ekonomik që prodhojnë, përpunojnë dhe shpërndajnë produkte ushqimore, përcaktohet sipas Shtojcës 1, bashkëlidhur këtij rekomandimi.

Për ushqimet dhe produktet ushqimore’ .

Të gjithë treguesit organo-leptikë dhe fiziko-kimike të produktit të ofertuar/mostrës që përfaqësojnë artikullin duhet të përputhën plotësisht me treguesit e shënuar në specifikime teknike dhe të Standardit Shtetëror përkatës. Standardet shtetërore për karakteristikat e produkteve ushqimore janë të disponueshme dhe janë të publikuara nga Drejtoria e Përgjithshme e Standardizimit (DPS) në faqen e internetit www.dps.gov.al.

- Produktet ushqimore, objekt i Vendimit të Këshillit të Ministrave Nr. 1344, datë 10.10.2008 “Për miratimin e rregullave për etiketimin e produkteve ushqimore”, neni 4 dhe 13, të jenë të pajisura me etiketat respektive.
- Frigoriferët e instaluar në ambientet e operatorit ekonomik të kenë regjistrat përkatës për monitorimin e temperaturës, sipas Udhëzimit të Ministrit të Bujqësisë Nr. 22 datë 25.11.2010 “Për

kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor’.

- Automjetet e përdorur për transportin e produkteve duhet të jenë të pajisura me matës temperature (taograf) për gjurmimin e temperaturës gjate lëvizjes të mjetit.

Specifikime teknike për artikullin “SHEQER”

Bazuar në STAZH...1413/87, ose ekuivalentin e tij.

Lloji: Sheqer

1. Pamja e jashtme: Pluhur i përberë nga kristale të imta dhe të njëllojta. Pa copa sheqeri të ngjeshura ose lëndë të huaja. Të jetë i derdhur i thatë në të prekur dhe të mos ngjitet .

Ngjyra: E bardhë dhe me shkëlqim.

Era dhe shija: Shije të ëmbël. Pa shije dhe erë të huaj dhe kur është kristal edhe kur tretet në ujë të pastër.

Tretshmeria: Tretet plotesisht në ujë. Tretësira është e tejdukshme dhe pa ngjyrë.

Treguesit fiziko kimikë:

1. Lagështira në % jo më shumë se ...0.16 (për efekte ruajtje)
2. Sheqer i paster i llogaritur ne lende absolutisht të thate ne % jo me pak se 99.6.
3. Lëndë reduktuese (sheqer invert) ne % jo me shumë se 0.1.
4. Hiri në % jo më shumë se 0.07.
5. Përzierje hekuri me madhësi deri ne 0.3 mm,mg/1kg jo me shume se 3.
6. Ngjyra sipas njesive shtamore (llogaritur ne lende absolutisht të thate)ne % jo me shume se 1.

Markërimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Pesha neto ose vëllimi i produktit.

Data e prodhimit.

Data e skadimit (Data e jetëgjatësisë minimale).

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë. Këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Aambalazhimi: Të bëhet në thasë të pastër, të thatë polietileni, të qepur në grykë me masë 25-50 kg. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shkeputet nga ambalazhi.

Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta, të dukshme mire, të pashlyeshme dhe lehtesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.

Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.

N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret nje etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

Në rastin kur etiketa është zevendesuar , apo plotësuar me nje tjetër shenimet e detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës orgjinale.

Specifikime teknike për artikullin “FASULE”

Bazuar në STAZH.....1723/87, ose ekuivalentin e tij.

Lloji: Fasule të thata të bardha

Pamja e jashtme: Kokrra të shëndosha, të pastra në formë dhe madhësi sipas llojit.

Ngjyra: E bardhë

Era dhe shija: Karakteristikë e fasules së bardhë, të hidhur, pa erë myku dhe erë tjetër të huaj.
Pas zierjes ka ere të këndshme.

Treguesit fiziko kimikë:

- 1.Lagështira në % jo më shumë15(për efekte ruajtje)
- 2.Lëndë të huaja jo me shume se.....0.8
- 3.Kokrra të thyera në % jo me shumë se.....13
- 5.Kokrra të verdha të pazhvilluara normalisht e të rrudhura në % jo më shumë se1
- 6-Perzierje kokrrash ne % jo me shume se..... 2.2
- 7-Lëndë minerale..... nuk lejohen
- 8-Dëmtues hambari,demtimet nga insektet.....nuk lejohen

Amballazhimi: Të bëhet në thasë të pastër, të thatë polietileni, të qepur në grykë me masë 25-50 kg.

Markerimi:

Emërtimi i prodhuesit

Emri i produktit

Pesha neto ose vëllimi i produktit

Data e prodhimit

Data e skadimit (Data e jetëgjatësisë minimale)

Kushtet e veçanta të ruajtjes

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Aambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në menyre që të mos shkëputet nga ambalazhi.

Shënime të detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta, të dukshme mire, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.

Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.

N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etiketë shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër shenim të detyrueshëm duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës origjinale.

Specifikime teknike për artikullin

“MAKARONA”

Bazuar në STAZH.....1170/87, ose ekuivalentin e tij.

Lloji: Makaronë e thjeshtë Spageti

Ngjyra: E bardhë me nuancë të verdhe. Në thyerje paraqiten qelqore në jo me pak se gjysmën e sipërfaqes së seksionit.

Era dhe shija: E mire, karakteristike e makaronave, pa shije të hidhur të thartë të mykur dhe pa erë tjetër të huaj.

Pas zierjes ka erë të këndshme.

Treguesit fiziko kimikë:

Lagështira në % jo më shumë13(për efekte ruajtje).

Aciditeti në %, acid sulfuric jo më shumë se0.16.

Rritja e vëllimit pas zierjes jo më pak se..... dy here.

Insekte dhe dëmtues të tjerënuk lejohen.

Ambalazhimi: Të bëhet në leter ambalazhi të paster ose polietileni me masë 1kg.

Në çdo pako shmangia e lejueshme..... $\pm 2\%$.

Markërimi:

- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Pesha neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadimit (Data e jetëgjatësisë minimale)
- Kushtet e veçanta të ruajtjes

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë. Këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shpëputet nga ambalazhi.

Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jetë lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.

Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.

N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etiketë shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër shënimet e detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës orgjinale.

Specifikime teknike për artikullin

“ORIZ”

Bazuar në SSH ISO 7301:2022 Ose ekuivalent

Lloji: Oriz i zhveshur.

1. **Pamja e jashtme:** Kokrra të shëndosha, të pastra .të zhveshura tëresisht nga lëvozhga e orizit, pa shënja myku ose prishje.
2. **Ngjyra:** E bardhë.
3. **Era dhe shija :**Karakteristike e orizit të shëndoshë, pa shije të thartë, të hidhur, pa erë
4. myku dhe erë tjetër të huaj.

Treguesit fiziko kimikë:

1. Lagështira në % jo më shumë se15(për efekte ruajtje)
2. Lëndë të huaja (mel,farna të barnave të këqija, byk kashte, kokra boshe,etj % jo më shumë se 0.2
3. Kokrra jeshile të pazhvilluara në % jo më shumë se0.3
4. Kokrra të thyera më të vogla se gjysma në % jo me shumë se..... 12
5. Kokrra të kuqe në % jo më shumë se 5
6. Kokrra të verdha në % jo më shumë se 2
7. Kokrra miellore në % nuk lejohen
8. Lëndë minerale në % nuk lejohen
9. Dëmtues hambari.....nuk lejohen
- 10.Kokrra të prishura nga vetëngrohja, të mbira të prishura të nxira.....nuk lejohen
- 11.Kokrra të zhveshura.....nuk lejohen

Amballazhimi: Të bëhet në thasë të pastër, të thatë polietileni, të qepur në grykë me masë 25-50 kg.

Markërimi:

- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Pesha neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadencës (Data e jetëgjatësisë minimale)
- Kushtet e vecanta të ruajtjes
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktitushqimorë.këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Aambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.

Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta ,të dukshme mire ,të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.

Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.

N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

Në rastin kur etiketa është zëvendësuar , apo plotësuar me një tjetër shenimet e detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës orgjinale.

Specifikime teknike për artikullin

“VAJ ULLIRI ; SSH 1402:2004” ose ekuivalent

Treguesit organo leptike: Pamja e jashtme të jetë e kthjellët dhe pa asnjë turbullire .

Ngjyra të jetë e verdhë deri në lehtësisht jeshile. —

Era dhe shija karakteristike të vajit të ullirit.

Nuk duhet të përmbajë lëndë të huaja, të jetë i rafinuar,aciditeti nuk duhet të kalojë 0.5 %.

Amballazhimi ne shishe 0.5-1 litërshë qelqi ose plastike transparente me etiketë ku të shënohen standardet.

Nuk duhet të jetë i perzier me vajra të tjerë dhe konservantë.

Treguesit e tjerë fiziko kimik sipas STAZH.

Markërimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Pesha neto ose vëllimi i produktit.

Data e prodhimit .

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë,këto të dhëna të jepen mbi amballazh ose mbi etiketë.

Malli të shoqërohet me raport analize laboratorike.

Specifikime teknike për artikullin

“VAJ LULEDIELLI I RAFINUAR”

Bazuar në STAZH 203 2003, ose ekuivalent

1. **Pamja e jashtme:** Në gradë Celsius...lëng vajor i qartë pa depozitime.
2. **Ngjyra:** E verdhë e lehtë’
3. **Era dhe shija:** Karakteristikë e vajit të luledielliit, e mirë, pa shije dhe pa erë të huaj.

Treguesit fiziko kimikë

Aciditeti i shprehur ne acid oleic jo më shumë se.....	0.2 g\100g vaj
Masa specifike në 20 gradë Celsius	0,918-0,923
Lageshtira dhe lëndët fluturuese në 105 °C %, jo më shumë se.....	0,2
Numri i sapunifikimit në mg KOH\g vaj.....	188-194
Numri i jodit sipas Hanusit,.....	118-141
Lëndët e ptretshme në eter ose benzol, në %, jo më shumë se.....	0.05
Përmbajtja e sapunve në %, jo me shumë se	0.005
Lëndët e pasapunifikueshme në jo më shumë se	15g\k

Numri i peroksideve jo me shume se	10 mek O ₂ aktiv\kg vaj
Treguesit e refraksionit.....	1,461-1,468
Përmbajtja e mikroelementve, mg/kg vaj jo më shumë se:	
Hekur	1,5
Bakër.....	0,1
Plumb	0,1
Arsenik	0,1

Treguesit e mësipërm janë të detyrueshëm.

Ambalazhi: me kuti metalike të llakuara nga brenda me material të përshtatshëm për produkt, ushqimor ose shishe plastike (PET) me mase 1-5 litra me tapa metalike ose plastike me shirit PVC me stampën perkatëse.

Shishet ambalazhohen në kuti kartoni të mbyllura mire ose me material tjetër të përshtatshëm .

Shmangia në vëllim është deri $\pm 1\%$.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa.

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në menyre që të mos shkëputet nga ambalazhi.

- Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta, të dukshme mire, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.
- N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.
- Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.
- N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etiketë shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.
- Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër shënime e detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës origjinale.

Markerimi: Në etiketë të përcaktohet emërtimi i produktit ushqimor vaj luledielli i rafinuar, emri i prodhuesit, lëndën e parë që përdoret për prodhimin e produktit ushqimor, kushtet e veçanta të ruajtjes, rekomandime.

Malli të shoqërohet me raport analize laboratorike.

Në ambalazhim plastik ose metalik të vendoset data e prodhimit.

Data e skadencës (Data e jetëgjatësisë minimale)

Çdo parti malli të shoqërohet me raport analize laboratorike.

Specifikime teknike për artikullin

“KRIPE E JODIZUAR”

Bazuar në ”Kripë e jodizuar – sipas Ligjit nr.9942/2008 dhe AKU ose ekuivalent

Lloji: Kripë ushqimore përpunuar dhe bluar për përdorim në kuzhinë.

Pamja: Masë kokrrizore

Ngjyra: E bardhë

Era dhe shija : E kripur pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko kimikë:

1. Imtësia në mm0.2 – 2
2. Klorur Në lëndën e thatë ne %,.....jo me pak se 98
3. Klorur Mg në lëndën e thatë ne %,.....jo me shumë se 0.3
4. Sulfat Mg në lëndën e thatë ne %,.....jo me shumë se 0.9
5. Sulfat Ca në lëndën e thatë ne %,.....jo me shumë se 0.2
6. Lëndë të patretshme në lëndën e thatë në %,..... jo me shumë se 0.3
7. Lageshtirë në %,.....jo me shumë se 1
8. Jodur kaliumi mg/kg..... 50 + - 3

Kripa të plotësojë të gjithë kërkesat higjieno shëndetsore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Amballazhimi: Të bëhet në qese të paster ose polietileni ushqimore, opak me masë 1 – 25 kg.

Markërimi:

- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Pesha neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadimit (Data e jetëgjatësisë minimale)
- Kushtet e veçanta të ruajtjes
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë.këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.

Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta ,të dukshme mirë ,të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.

Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.

N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret nje etiketë shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

Në rastin kur etiketa është zëvendësuar , apo plotësuar me një tjetër shënimet e detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës orgjinale.

Specifikime teknike për artikullin

“MIELL GRURI”

Bazuar në udhëzimin nr. 207, datë 31.03.2015 i Ministrit të Bujqësisë Zhvillimit Rural dhe Administrimit të Ujërave “Për përcaktimin e treguesve të sigurisë dhe cilësisë së miellit të grurit të para paketuar, për t’u shitur te konsumatori i fundit ose për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore”.

Lloji: Miell gruri me rreze 80 %

Treguesit shqisor:

Ngjyra: E bardhë me nuancë të lehtë në të verdhë në varësi të llojit të grurit.

Pjesëzat e himeve janë të padukshme me rreze 80 %.

Era dhe shija: Karakteristikë e miellit të grurit, pa erë myku, pa shije të hidhur e të thartë dhe pa erë e shije të huaj. Nuk lejohen kërcitje.

TREGUESIT FIZIKE DHE KIMIKE

Lageshtira ,%, jo më shumë se..... 14

Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët absolutisht të thata %, jo më shumë se.. . 0.115

Hiri i tretshëm, në lëndën absolutisht të thate %,..... jo më shumë se 0.9

Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10%; në lëndën absolutisht të thate,%,jo më shumë se 0.1

Mbisitja (imtësia e bluarjes):Për miellrat e bluar në fabrikat me cilindra:

Në sitën metalike nr.54,%,..... jo më shumë se 2

Në sitën e mëdafshtë 5 xxx,%,.....jo më shumë se 5

Gluteni i njomë ,%, jo më pak se..... 25

Lënde mineralenuk lejohen

Perzierje metalike.Plumbi, zinku e bakri..... nuk lejohen

Lejohet permbajtja e hekurit në formë thërmijash nën 0.3 mm,jo më shumë se 3mg.g

Mikroorganizma patogjene, infestime dhe demtues hambari të gjallë,..... nuk lejohen

Ambalazhimi dhe transportimi.

Ambalazhimi bëhet në thasëpolietileni të paster të qepur në grykë me masë 25-50kg.

Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shënohen të dhënat e mëposhtme.

Ndërmarrja prodhuese.

Lloji i miellit.

Data e prodhimit dhe data e skadimit.

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.

Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë ,të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jetë lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Specifikime teknike për artikullin

“BUKA”

Bazuar në STASH1411/87, ose ekuivalentin e tij.

Lloji: Buke gruri me miell rreze 75 %

Treguesit shqisor

Korja: E lëmuar, pa filluska, pa çarje e pjesë të djegura dhe pa shkëputje të saj nga tuli, me ngjyrë të njellojtë mjalti në të kuqerremtë.

Tuli: Masë e njëllojtë e pjekur mirë, jo e ngjithshme me pofre të shpërndara në menyre të njëtrajtshme dhe pa gjurmë mielli të pa brumosur. Kosinstenca elastike me shtypje të lehtë rikthehet në gjendjen e parë, jo i thërmueshme dhe pa shtresa.

Era dhe shija : E këndshme e bukës së pjekur mirë, pa erë e shije të hidhur, të thartë, myku ose të huaj. Nuk lejohet kërcitje.

Forma : E rregullt pa shtypje e deformime.

Lëndët e huaja :nuk lejohen.

Treguesit fiziko – kimik:

- ❖ Lagështira në % jo më shumë se45
- ❖ Poroziteti në % jo më pak se70
- ❖ Aciditeti në gradë jo më shumë se.....4.5

Buka dërgohet për konsum jo me parë se..... 3 ore nga koha e pjekjes

Masa e caktuar sipas llojit të bukes duhet t'i pergjigjet masës ...3-4 ore pas kohës së pjekjes

Ambalazhimi: Buka ambalazhohet në kuti plastike të lejuara për produktet ushqimore.

Transporti i bukes bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Specifikime teknike për artikullin

“REÇEL”

Treguesit cilësorë të recelit:

1.Pamja e jashtme: Jo e shëndritshme, e pasheqerosur, me sipërfaqe të njëllojtë, ku shënja myku dhe fermetimi nuk lejohen, pa pjesë të djegura, fletë fruit, fara dhe pjesë të fermetuara. **2.Ngjyra:** E njëllojtë, karakteristike e frutave të përdorura të ziera me sheqer.

3.Shija dhe era: Me erë të pëlqyeshme, karakteristike e frutit që mbizotëron në përzierje, pa erë të huaj. Shija të jetë e pëlqyeshme, e ëmbël pa shije karamalizimi e fermetimi, pa shije të hidhur ose çfarëdo shije tjetër të huaj.

6 Treguesit kimik: 1..Lende reduktuese (sheqer invert) jo me shume se 0,1%. 2..Lageshtia jo me shume se 0,16%. 3..Hiri jo me shume se 0,07%.

Ambalazhimi:

-Të jetë i ambalazhuar hermetikisht në kavanoza qelqi , apo plastike me peshë 1-5 kg,me etiketë.

Marketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Pesha neto ose vëllimi i produktit.

Data e prodhimit .

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Specifikime teknike për artikullin

”SALCË DOMATE”

Bazuar në STAZH...1429\87, ose ekuivalentin e tij

Lloji: Salcë domate

1.Pamja e jashtme: Masë e njellojtë me konsistencë paste, jo fibroze pa fara pa copa lekure pa pjese të karamelizuara të prishura ose të fermentura.

2.Ngjyra: E kuqe intensive karakteristike e salcës së domates e njellojtë në të gjithë masën

3.Era dhe shija: Karakteristike e domates pa shije dhe erë të huaj pa shije karamelizimi prishje ose fermentimi .

Treguesit fiziko kimikë:

Përmbajtja e ekstraktit të dobishëm sipas refraktometrit në %28 – 30

Aciditeti i Pergjithshëm në raport me ekstraktin i shprehur ne acid acetic ne% jo me shumë se 0.1.

Përmbajtja e sheqerit të përgjithshëm në % jo më shumë se..... 20.

Kripa të klorurit të na të vetë lëndës së parë në % jo më shumë se 1.3..... 2

Përmbajtja e acidit sorbik në mg/kg jo më shumë se600.

Përmbajtja e metaleve të rënda në mg \kg jo me shumë se

- Zink 20
- Kallaj 250
- Plumb 0.4
- Baker 30
- Arsenik 0.4

Ngarkesa mikrobike. Brenda kufijve të lejuar nga Ministria e Shëndetësisë.

Në salcën e domates nuk lejohen përmbajtje e lëndëve të huaja dhe përdoruesi i ngjyruarve artificial.

Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi:

Ambalazhohet në kuti teneqeje të llakuara me masë..... 0.5 –1kg.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa e cila duhet të përmbajë të dhënat e mëposhtme:

Emërtimi i prodhuesit

Emërtimi i produktit masa bruto, neto.

Përmbajtja e produktit e menyrë e përdorimit

Afati i garancisë (data e prodhimit dhe data e skadimit)

Salca ruhet në mjedise të thata, të pastra, të ajrosura, temperaturë deri ne 28°C, lagështirë deri në 75 % i mbrojtur nga rrezet e diellit.

Transportimi bëhet nga mjete të mbuluara, të pastra, të destinuara për transport të artikujve ushqimorë.

Aambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyrë që të mos shpëputet nga ambalazhi.

Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta, të dukshme mire, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.

Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.

N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret nje etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me nje tjetër shënimet e detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës orgjinale.

Malli të shoqërohet me raport analize laboratorike.

Specifikime teknike për artikullin
“ÇOKOLLATE”

Artikulli çokollatë të jetë një produkt industrial, të ketë për bazë kakaon, cilësore, me shije të mirë, pa shenja myku ose prishje, sipas standardeve shtetërore, e ambalazhuar, me datë skadence mbi një vit nga data e furnizimit.

Specifikime teknike për artikullin
“ÇAJ MALI”

Lloji: Çaj mali.

Era dhe Shija: Erë dhe shije normale karakteristike e çajit. Cilësia: Të jetë cilësia e parë, e pastër nga barishtet dhe papastërtitë, pa lagështirë, me ngyrën karakteristike të tij të gjelbër të lehtë.

Ambalazhimi:
Të jetë i ambalazhuar.

SPECIFIKIME TEKNIKE PËR MISH, PRODHIME MISHI, VEZË.

Për produkte mishi e të përpunuara operatorët ekonomik duhet të operojnë duke plotësuar standardet në fuqi për sigurinë ushqimore, kushtet që duhet të plotësojnë ushqimet me origjinë shtazore të cilat përcaktohen dhe sipas Dokumentit të Agjencisë së Prokurimit Publik dhe Autoritetit Kombëtar të Ushqimit i datës 19.11.2018 “Rekomandim mbi hartimin e kriterëve të veçanta për kualifikim dhe specifikimet teknike për prokurimin e produkteve ushqimore” dhe shtojcës 1, bashkëlidhur këtij dokumenti.

Specifikime teknike për artikullin

“MISH VIÇI I FRESKET”

Bazuar në STASH 1441\87, ose ekuivalentin e tij.

Lloji: Mish viçi i freskët

Kerkesat cilesore :

Pamja e jashtme: Sipërfaqja e mishit është e mbuluar me një cipë të hollë të thatë. Sipërfaqja e mishit pas prerjes është e lagur dhe e ndritshme, lëngu del me veshtiërsi dhe është i tejkuqshëm. Tendinat janë të shndritshme elastike dhe të forta.

Ngjyra : Mishi i viçit ka ngjyrë rozë e ndryshme nga lopa që ka ngjyrë të kuqe dhe kau me ngjyrë të kuqe të mbyllur. Në prerje sipërfaqja është e ndritshme, ngjyra e dhjemit është e bardhë tek kafshët e reja, ndërsa tek kafshët e rritura është e verdhë.

Era : E këndshme, karakteristike e llojit.
Ngjyra është rozë e verdhë.

Në prerje është e ndritshme.

Lengu i mishit pas zierjes : I tejdukshëm aromatik, në sipërfaqe duket shtresa ose pika yndyrë.

Treguesit kimiko mikrobik :

1. Azot i tretshëm, në mg, Amoniak (NH₃) për 100 gr produkt jo me shumë se.....20.

2. Aciditeti i shprehur në pH 5.2 deri në 6.4.

3. Reaksioni për hidrogjenin sulfuror negativ.

4. Ngarkesa mikrobike brenda normave të miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Treguesit kimik e mikrobik analizohen vetëm në ato raste kur dyshohet për ndryshimet që ka pësuar mishi.

Ambalazhimi dhe marketimi;

Çdo parti/karkasë mishi shoqërohet me certifikatë veterinare, e cila garanton sigurinë e produktit “mish” dhe më të cilën vërtetohet se nga kontrolli i kryer nuk është prekur nga sëmundje, por që është i sigurt dhe se lejohet të tregtohet për konsum publik.

Vula e raportit veterinar të jetë e lexueshme mirë dhe çdo pjesë e karkasës (shpatull, kofshë dhe gjoks) duhet të jetë e vulosur me vulën e kontrollit veterinar.

Transporti i mishit brenda rrethit bëhet me mjete të mbyllura të pastra e të dezinfektuara posaçërisht për mishin me aparat matës temperature (taograf).

Transportimi jashtë rrethit të bëhet me autofrigorifer.

Specifikime teknike për artikullin

"KONSERVA SARDELE ME VAJ ULLIRI"

Bazuar në STAZH.....1517/87, ose ekuivalentin e tij.

Lloji: Konservë me vaj ulliri

Era dhe shija : E kendshme ,specifike për sardelen e konservuar pa shije dhe erë të huaj.

Konsistenca e mishit: Të jetë kompakt, i thyeshëm jo i qullet kur nxirret me kujdes nga kutia nuk thërrmohet.

Madhësia: Sardellet të jenë të plota, lejohen diferenca në gjatësi jo me shumë se..... 1.5 cm

Gjatësia e sardeleve të jetë jo me pak se7 cm.

Qartësia e vajit dhe paraqitja e sardeleve në kuti: Vaji pas dekantimit të jetë i kthejllët.

Sardellet të jenë të plota të prera drejt pa njolla gjaku dhe zorre.

Copa bishti dhe koka peshku nuk lejohen.

Pamja e jashtme e peshkut të jetë e rregullt.

Lejohen plasaritje të lekures së peshkut deri në 20% të sipërfaqes së dukshme me hapjen e kutisë.

Pamja e brendshme e kutisë : Lejohen njolla blu-violete.

Raporti i masës në %..... sardele me vaj 80 me 20 ±5% .

Lende të huaja e pjesë lundruese të bishtitnuk lejohen.

Përmbajtja e kripës së gjellës në raport me masën neto..... 1 – 2 %

Përmbajtja e kripave të metaleve në mg/kg konserv jo më shumë se:

- Kallaj 250
- Plumbi 2
- Bakri 5

Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi:

- Ambalazhohet në kuti metalike të llakuara të mbyllura hermetikisht me mase 100 – 200 gr.

Mbi ambalazh vendoset etiketa me të dhënat e mëposhtme:

Ndërmarrja (firma) prodhuese
Emërtimi i produktit masa bruto, neto.
Përmbajtja e produktit e menyrë e përdorimit
Afati i garancisë data e prodhimit, data e skadimit (Data e jetëgjatësisë minimale)
Kutitë e tubetat vendosen në arka kartoni .Mbi arkë vendoset:
Emërtimi i prodhuesit
Lloji i prodhimit
Numri i kutive
Datën e prodhimit, data e skadimit (Data e jetëgjatësisë minimale)

Ruajtja e transportimi

Sardele me vaj ulliri ruhet në mjedise të thata, të pastra, të ajrosura, temperaturtë deri në 4 - 14 °C.

Transportimi bëhet nga mjete të mbuluara, të pastra ,të destinuara për transport të artikujve ushqimorë.

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në menyrë që të mos shpëputet nga ambalazhi.

Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta ,të dukshme mirë ,të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jetë lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.

Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.

N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etikete shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

Në rastin kur etiketa është zëvendësuar , apo plotësuar me një tjetër shenimet e detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës origjinale.

Specifikime teknike për artikullin**“SALLAM (SALÇIÇE)”**

Me përberje mish lope, vici ose pule ,i pakëtuar në pako treshe celofane, nga 250 gr secila i freskët dhe i pajisur me çertifikatën sanitare, të mos përmbajë shumë yndyrë dhe furnizimi të bëhet me mjete frigoriferike. Mishi të jetë ngjyrë rozë dhe të ketë erë të këndshme.

Malli të jetë i shoqëruar me certifikatë cilësie me të gjithë parametrat.

Specifikime teknike për artikullin**“VEZE PULE”**

Bazuar në SSH 325-1 : 1993, ose ekuivalentin e tij.

Lloji.Vezë pule

Kërkesat Cilësore

1. **Pamja e jashtme.** E paster dhe pa plasje. Lejohen ndotje të lehta.
2. **Dhoma e ajrit** (lartësia), mm, jo me shume se..... 9
3. **E bardha e vezës.** E dendur e kulluar dhe e paster pa njolla gjaku (të kontrolluar ne ovoskop).
4. **E verdha e vezës** .Kompakte e ndodhur në pozicionin qendror pak e levizshme .Lejohet devijim i vogel nga pozicioni qendror.
- 5-**Era.** Pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj.
- 6-**Masa.** Në gr, jo më pak se..... 40.

Ambalazhimi

1. Vezët ambalazhohen në kartona fole me kapacitet 30 vezë secila dhe në çdo kuti kartoni vendosen 12 copë kartona fole
2. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohen:
Emri i ndermarrjes prodhuese,
Sasia,
Data e prodhimit.

SPECIFIKIME TEKNIKE PËR ZARZAVATE (PERIME) DHE FRUTA

Produktet ushqimore fruta e perime të papërpunuara shoqërohen me fletë analiza për çdo sasi malli të lëvruar.

Zarzavatet të jenë sipas stinës duke përfshirë të gjitha llojet si: Domate, qepë, specia, patëllxhana, karrota, presh, lakër, bizele, bamje, etj.

Specifikime teknike për artikullin “BIZELE”

Bazuar në STASH.....1713-88, ose ekuivalentin e tij.

Lloji. Bizele për treg

Kërkesat cilësore të bizeles kokërr

1. **Pamja e jashtme.**Të njoma, të freskëta, të pastra e të paçara, me ngjyre të kultivarit, me pjekuri teknike dhe madhësi normale të kultivarit.
2. Pa dëmtime mekanike , njolla ndryshku nga antraknoza, ndezje e kalbje.

Kërkesat cilësore të bizeles bishtajore

1. **Pamja e jashtme** .Të freskëta, të njoma, të pastra, të pathyera, me ngjyrë e madhësi të kultivarit.

2. Kokrrat në bishtajë. Me madhësi normale të kultivarit, të zhvilluara mire në fazën qumështore, me ngjyrë jeshile të hapur, me lëkure të hollë, të njomë e të embel, pa shenja drunjëzimi.

3- Dëmtime mekanike, njolla ndryshku, nga antraknoza, ndezje e kalbje.

Lejohen të vrara5%.

Nuk lejohen me njolla ndryshku nga antraknoza me ndezje e kalbje .

Ambalazhami dhe etiketimi bazuar në standardin.....1799\88

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standardit ose kushtit teknik perkatës në fuqi.

Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet

- Emërtimi i prodhuesit
- Lloji i prodhimit
- Cilësia
- Masa bruto dhe neto

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore

Specifikime teknike për artikullin

“PRESH”

Bazuar në STASH 1759-88, ose ekuivalentin e tij.

Lloji. Presh për treg

KERKESAT CILESORE

Pamja e jashtme. I freskët i pastër i njomë, me ngjyrë të bardhë në jeshile, i pavyshkur dhe i larë me ujë të pijshëm .

- Diametri në pjesën me të trashe, cm.mbi 2.5-3.5
- Gjatësia e kërcellit në cm..... . 25-45
- Gjatësia e gjethit nga rozeta, cm,.....jo me shumë se 20
- Sistemi rrenjor, cm,jo me shumë se 1.
- Dëmtime e sëmundjenuk lejohen

Ambalazhami dhe etiketimi. Bazuar në standardin.....1799\88

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standardit ose kushtit teknik të perkatës në fuqi.

Perimet gjethore të standardizuara në tufa dhe lidhen si me poshtë .

Preshi lidhet në tufa në dy vende dhe këto vendosen në arka tip.

Çdo parti perimesh shoqërohet me etikete ku shënohet

- Prodhuesi
- Lloji i prodhimit
- Cilësia
- Masa bruto dhe neto

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Specifikime teknike për artikullin

“DOMATE”

Bazuar në STASH.... 1726-88, ose ekuivalentin e tij.

Lloji. Domate për treg

KËRKESAT CILËSORE

Pamja e jashtme. Të freskëta, me formë tipike të kultivarit, të plota, të pastra, të pavrara, të pashtypura, pakalbje dhe pa njolla nga djegia e diellit, të paprekura nga sëmundjet dhe dëmtuesit si dhe të palagura.

Pjekuria dhe ngjyra. Me pjekuri normale, me ngjyrë të kuqe, lehtësisht roze dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate të tejpkjura, të zbutura e të vyshkura.

Dëmtime e sëmundje.....nuk lejohen.

Të plasura e të vrara lehtësisht. Për llojet e mesme dhe të vona lejohen deri në 5% plasaritje rreth bishtit por pa rrjedhje lëngu (të kalçifikuara

Madhësia e kokrës (diametri më i madh gjerësor),cm, jo më pak se

Për të hershmet5

Per të mesmet dhe të vonat 7

Për të mesmet e të vonat kumbullore..... (gjatesia 5)

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standardin1799\88

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standardit ose kushtit teknik të përkatës në fuqi.

Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet:

- Prodhuesi
- Lloji i prodhimit
- Cilësia
- Masa bruto dhe neto

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno - sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Specifikime teknike për artikullin

“PATELLXHANE”

Bazuar në STASH.....1730/88, ose ekuivalentin e tij.

Lloji. Patëllxhan për treg

Kërkesat cilësore

Pamja e jashtme. Karakteristikë e kultivarit. Të freskëta, të pastra, me sipërfaqe të lemuar me ngjyrë të zezë manushaqe me pjekuri normale me fletë jeshile me nuanca të dobëta manushaqe, të pa vyshkura .

Dëmtime të ndryshme e sëmundje.....nuk lejohen të kalbura, të mykura, të ngrira..... .nuk lejohen

Madhësia në cm.

a) diametri jo me shume se

❖ Per të gjatat..... 5

❖ Per të rrumbullaktat..... 12

b) Gjatësia e bishtit në cm jo më shumë se..... 4

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standardin..... 1799\88

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standardit ose kushtit teknik të perkates në fuqi.

Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet:

- Prodhuesi
- Lloji i prodhimit
- Cilesia
- Masa bruto dhe neto

Transporti i perimeve të freskëta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Specifikime teknike për artikullin

“TRANGULLI”(KASTRAVECI)

Bazuar në STASH.....1754\88, ose ekuivalentin e tij.

Lloji :Trangull për treg.

Kërkesat cilësore :

Pamja e jashtme: Të freskët me ngjyrë e formë tipike të kultivarit , me perkulje të lehtë .

Përbërja e brendshme e tulit: Me tul të fortë e të lëngshëm. Farat e pa zhvilluara e pa kore të fortë.

Madhësitë:

• Gjerësia në cm (diametrik më i madh).....deri 5

• Gjatësia në cm.....nuk kërkohet

Dëmtime mekanike (gërvishtje të lehta në lekure) në%, të prekura nga insektet të kalbura..... nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standardin.....1799\88

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standardit ose kushtit teknik perkates në fuqi.

Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet:

- Prodhuesi
- Lloji i prodhimit
- Cilësia
- Masa bruto dhe neto

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno - sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Specifikime teknike për artikullin “SPECA”

Bazuar në STASH ...1756\88, ose ekuivalentin e tij.

Lloji : Spec për treg.

Kërkesat cilësore :

Pamja e jashtme: Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, të freskta, të pastra dhe me pjekuri teknike

Dëmtime ne % (të shtypura, të gervishtura) jo me shume se 3

Shija. Karakteristikë e kultivarit. Lejohet shije djegëse e lehtë. Nuk lejohet përzierje e specave djegës me ato jo djegës.

Gjatësia,cm

- Për të gjatat.....mbi, 10
- Për të rrumbullaktat.....mbi, 7

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standardin.....1799\88

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standardit ose kushtit teknik përkatës në fuqi.

Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet

- Prodhuesi
- Lloji i prodhimit
- Cilesia
- Masa bruto dhe neto

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Specifikime teknike për artikullin

“LAKER”

Bazuar në STASH...1758-88, ose ekuivalentin e tij.

Lloji Lakër për treg.

Kërkesat cilësore

Pamja e jashtme: Të zhvilluara, me mbështjellje fletësh, e fortë ne prekje.

Lejohen lakra të pangjeshuraderi 5% të parties

Pastrimi dhe gjatesia e koçanit: Të jenë të pastruara dhe me 2-3 gjethe të gjelbëra, të lidhura me koçanin i cili të jetëderi në 3cm.

Dëmtime të ndryshme mekanike, me sëmundje.....nuk lejohen.

Lejohen deri ne 5% e partisë me dëmtime të lehta mekanike, të çara lehtësisht e të shperthyera si dhe të demtuara lehtësisht nga bryma.

Pesha e kokrrës :

- Per lakrën e hershme, jo me pak se..... 1 kg .
- Per lakren me pjekje të mesme e të vona ,jo me pak se 1.5 kg.
- Per lakren tip “Drinishti” hibride etj ,.....jo me pak se 0.8 kg.

Ambalazhami dhe etiketimi bazuar ne standartin..... 1799\88

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

- Prodhuesi
- Lloji i prodhimit
- Cilesia
- Masa bruto dhe neto

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e foktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Specifikime teknike për artikullin

“QEPE”

Bazuar në STASH1468\87, ose ekuivalentin e tij.

Lloji: Qepë e njomë dhe e thatë.

Kërkesat cilësore :

Qepa e njome:

Pamja e jashtme: të njoma, të freskta, të pastra , të lara me uje të pijshëm, me ngjyrë jeshile të gjetheve, të pa çara, të pavyshkura dhe pa karabush.

Lejohet një karabush në tufë i pakëputur dhe jo me i gjatë se5 cm.

Diametri i kercellit në cm : mbi 1.5

Gjatesia e tufës në cm: pa kufizim në gjatësi dhe me bishta të paprerë.

Sistemi rrenjor në cm..... deri ne 1

Demtime mekanike ne %nuk lejohen

Gjethe të verdha e të lagura ,karabush të mëdhenj , të gjate e të kalbur..... .nuk lejohen

QEPE E THATE

Pamja e jashtme: Me pjekuri të plote, me cipë e bisht të thatë, të shendosha e të plota. Me ngjyre e forme tipike të kultivarit dhe me gjatësi të bishtit..... deri ne 7 cm.

Diametri ne cm (madhesia e kokrres)

- për ovalet4-8
- për llojet e tjera.....5-10

Dëmtime mekanike (cifla, bishta, sëmundje),

- Me dëmtime të lehta lejohen jo më shumë se1 % e parties
- Lënde të huaja (cifla, bishta) lejohen jo më shumë se.....1 %).
- Me sëmundjenuk lejohen.

Të ngrira, Të kalbura e të mykura..... nuk lejohen.

Lejohet furnizimi me qepë të thata të thurura në vargje me gjatësi të ndryshme. Pesha e materialit që përdoret për thurje në vargje të mos kalojë 6 % të masës së përgjithshme.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standardin..... 1799\88

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standardit ose kushtit teknik të përkatës në fuqi.

Patatja dhe qepa e thatë ambalazhohen edhe në thasë.

Perimet gjethore të standardizuara në tufa dhe lidhen si më poshtë.

Qepa e njomë dhe preshi lidhet në tufa në dy vend dhe këto vendosen në arka tip.

Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet:

- Prodhuesi
- Lloji i prodhimit
- Cilesia
- Masa bruto dhe neto

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve të tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Specifikime teknike për artikullin

“HUDHRA”

Pamja e jashtme:

Me pjekuri të plotë.

Me cipë e bisht të thatë, të shendosha e të plota. Me ngjyrë e forme tipike të kultivarit dhe me gjatësi të bishtit deri në 4 cm.

Të lidhura në varg ose me rrjeta deri në 250 gr.

Dëmtime mekanike cifla, bishta, sëmundje, lejohen jo më shumë se 1 % e partisë me dëmtime të lehta dhe 1 % lënde të huaja (cifla, bishta). Me sëmundje nuk lejohen.

Të ngrira, të kalbura e të mykura nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi

bazuar në standardin 1799\88

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standardit ose kushtit teknik të përkatës në fuqi.

Specifikime teknike për artikullin

“KARROTA”

Lloji :Karrota për treg.

Kërkesat cilësore :

Pamja e jashtme:

Të freskët me ngjyrë e forme tipike të kultivarit , me perkulje të lehtë .

Ambalazhami dhe etiketimi

Bazuar në standardin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik perkatës në fuqi.

Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilësia .

Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik, duke zbatuar rregullat higjieno - sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Specifikime teknike për artikullin

“PATATE”

Bazuar në STASH1729:1990, ose ekuivalentin e tij.

Lloji: Patate verore e dimërore

Kërkesat cilësore :

Pamja e jashtme: Të plota, të forta, të pastra e të thata, jo jeshile, jo të mbira me ngjyrë dhe me sytha tipik të kultivarit.

Pjekuria: Kokrra të pjekura.

Madhësia e kokrrës (diametrik më i madh) në cm mbi

- ❖ për të rrumbullaktat dimerore,5;verore, 4
- ❖ për vezaket dimërore dhe verore..... 4
- ❖ për të zgjaturat3.5

Lejohen: lehtësisht të gjelbra në % jo më shumë se

.....3 për dimëroret ;1 për veroret

b) të mbira ne % jo me shumë se 1 per dimëroret dhe .nuk lejohen për veroret

c) lehtësisht të vyshkura në % jo më shumë se 3 per dimërorët dhe. 2 për verorët

d) të çara , të prera e të plasura nga goditjet ne %nuk lejohen

e) të kalbura nga lagështira vetngrohja, fitoftora, bryma, ngrica, nga sëmundje e dëmtues.nuk lejohen.

f) zgjebe me plage deri ne 1/5 e sipërfaqes se kokrrës ne % jo me shume se..... 1.

g) njolla bojë hiri e ndryshkur deri në1/5 e sipërfaqes së kokrrës nuk lejohen

h) dëmtime nga krimbi në % jo me shume se.....1

Dëmtime nga dosëza..... nuk lejohen.

Bazuar në STASH..... 1789\88

Kokrra të pjekura për patatet verore lejohen..... me lëkurë që hiqen.

Per patatet dimerorenuk lejohet që lekura të ndahet nga tuli.

Të pastra në sipërfaqe me forme, ngjyre e sytha tipik të kultivarit.

Nuk lejohen..... kokra me ngjyre jeshile, të vyshkura, të mbira, të çara , të plasaritura në sipërfaqe dhe të prekura në pjesën e tulit

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standartin 1799/88

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të përkatës në fuqi.

Patatja ambalazhohet edhe në thasë

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

- Prodhuesi
- Lloji i prodhimit
- Cilësia
- Masa bruto dhe neto

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Specifikime teknike për artikullin**“BAMJE”**

Bazuar në STASH....1491 : 1987, ose ekuivalentin e tij.

➤ **Lloji.** Bamje për treg

➤ **Kërkesat cilësore**

1. Pamja e jashtme . Të freskëta, të shëndosha të pastra, me fije normale për kultivarin dhe me fara që duken lehtë , me formë të drejtë, lehtësisht të deformuara .Me formë prizmi shumëkëndësh që ngushtohet në majë, të padrunjzuara e pa fije .

2. Gjatësia në cm

- Bamje frutshkurtër deri..... 6
- Bamje frutgjate deri 8

3.Dëmtime të ndryshme (mekanike, semundje nga kimikatat) .

Lejohen deri në.....5% të partisë me vyshkje të lehtë me semundje e dëmtues nuk lejohen

4. Ngjyra . Tipike për kultivarin. Lejohen deri në15% të masës me ngjyrë tjetër, me përjashtim të ngjyrës së zezë.

5. Ndertimi i frutit. Fruta të butë me fara të vogla në fazën e qumështit. Lejohen me fruta të tejpjekura.....deri 2% të masës.

Ambalazhami dhe etiketimi bazuar në standardin.....1799\88

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standardit ose kushtit teknik perkatës në fuqi.

Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet

- Prodhuesi
- Lloji i prodhimit
- Cilësia
- Masa bruto dhe neto

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Specifikime teknike për artikullin

“BARBUNJE”

Bazuar në STASH ...1760-88, ose ekuivalentin e tij.

Lloji. Barbunjë për treg

Treguesit cilësore

Pamja e jashtme dhe ngjyra. Të jenë të njoma, të freskëta, pa fije, me ngjyrë tipike për kultivarin. Kokrrat në pjekuri teknike. Lejohen ndotje nga shirat deri në 3% të partisë. Nuk lejohen të vyshkura.

Kokrra të ndezura, të shtypura e të mykura.nuk lejohen

Dëmtime mekanike. Lejohen me dëmtime të lehta (të cara ose të thyera)deri në 3% e partisë së mallit.

- **Njolla ndryshku,** në % jo më shumë se.....nuk lejohen
- **Nga semundjet** e solucionet kimikenuk lejohen

Ambalazhami dhe etiketimi bazuar në standardin.....1760\88

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standardit ose kushtit teknik perkatës në fuqi.

Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet:

- Prodhuesi
- Lloji i prodhimit
- Cilësia
- Masa bruto dhe neto

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Specifikime teknike për artikullin

“SPINAQ”

Kërkohet i freskët , i njomë, i pastër me ngjyrë jeshile të errët, i pa vyshkur dhe i larë me ujë të pastër, i lidhur në dengje të vogla deri në një kg.

- Me rrënjë te prera.
- Gjatësia e kercellit të mos jetë me shumë se 5 cm.
- Të mos ketë prani te barërave të tjera.
- Gjethet të jenë te plota me gjerësi deri në 10 cm dhe gjatësi e gjethes deri në 20 cm.
- Gjethet të jenë pa njolla të ngjyrës së ndryshkut, pa dëmtime nga krimbat, pa dëmtime mekanike, të freskëta dhe të pavyshkuara.

Frutat të jenë sipas stinës duke përfshirë të gjitha llojet si: portokalle, molle, dardha, rrush, banane etj.

Specifikime teknike për artikullin

“PORTOKALLE”

Bazuar ne STASH.....722\88, ose ekuivalentin e tij.

Lloji: Portokalle për treg.

Kërkesat cilësore :

Pamja e jashtme: Të freskët, me zhvillim normal, të shëndoshë e me bisht.

Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra pa bisht përkatësisht 5 dhe 20 %, me pjekuri teknike të plotë.

Ngjyra, shija dhe aroma. Ngjyrë karakteristike e kultivarit e verdhë në portokalli me erë karakteristike dhe shije të ëmbël në të athët ,pa shije të hidhur.

Madhesia e kokrrës (diametri më i madh) në mm jo më pak se70.

Dëmtime mekanikenuk lejohen

Të prekura nga sëmundjet dhe insektet..... nuk lejohen

Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara..... nuk lejohen

Lënde të huaja..... nuk lejohen

Gërvishtje në sipërfaqe por pa prekur tulinnuk lejohen

Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagje të sipërfaqes së tyre.....nuk lejohen

Të prekura nga oleooza..... lejohen 2-3 njolla për kokërr

Përmbajtja e pesdiciteteve të jetë sipas normve të miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Ambalazhimi dhe etiketimi:

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të prodhuara sipas standardeve dhe kushteve teknike në fuqi për çdo lloj fruti dhe të pastra.

Frutat mund të ambalazhohen edhe në qeska plasmasi ushqimore ose rrjeta ushqimore të lidhura të qepura ose të ngjitura në grykë të cilat të mbushura me fruta vendosen në arka në menyrë të tillë, që të ruhet freskia dhe konsistenca e frutave.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:

- Prodhuesi
- Lloji i prodhimit
- Cilësia
- Masa neto e bruto

Transporti i frutave të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Specifikime teknike për artikullin

“MOLLA”

Bazuar në STASH1752/88, ose ekuivalentin e tij.

Lloji: Mollë për treg.

Kërkesat cilësore :

Pamja e jashtme: (Pjekuria, era dhe shija): të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha e me bisht, me formë, ngjyre e shije të kultivarit, pa deformime me 3 pjekuri teknike të njëjtë. pa erë e shije të huaj.

Madhësia e kokrrës (Prerë gjerazi, në diametrin më të madh).

- Kultivarët me kokërr të zgjatur jo më pak se70 mm
- Kultivarët me kokërr të rrumbullakët jo më pak se.....80 mm
- Kultivarët me kokërr të vogël jo më pak se60 mm

Dëmtime mekanike nuk lejohen

Të prekura nga semundjet dhe insektet..... nuk lejohen
Të kalbura, të ngrira, njolla nga Monilia (kalbëzimi), lëndë të huaja nuk lejohen
Nga krimbi(pa galeri në brendësi)nuk lejohen
Nga fuzikladi (kroma e pikalorja).....nuk lejohen
Të gjitha dëmtimet e sipërme.....nuk lejohen
Njolla të shkaktuara nga dielli në lekurenuk lejohen
Gunga (kallo) njolla në lekurenuk lejohen
Njolla nga solucionet kimike në sipërfaqen e kokrrës.....nuk lejohen
Përmbajtja e pesdicideve të jetë sipas normave të miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Ambalazhimi dhe etiketimi:

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të prodhuara sipas standardeve dhe kushteve teknike në fuqi për çdo llojë fruti dhe të pastra.

Frutat mund të ambalazhohen edhe në qeska plasmasi ushqimore ose rrjeta ushqimore të lidhura të qepura ose të ngjitura në grykë të cilat të mbushen me fruta vendosen në arka në mënyrë të tillë, të cilat të ruhet freskia dhe kosistenca e frutave.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohet:

- Prodhuesi
- Lloji i prodhimit
- Cilësia
- Masa neto e bruto

Transporti i perimeve, të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Specifikime teknike për artikullin

“MANDARINA”

Lloji: Mandarina per treg.

Kërkesat cilësore : Pamja e jashtme: të fresket, me zhvillim normal ,të shendoshe dhe me bisht . Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra pa bisht përkatësisht 5 dhe 20 %.Me pjekuri teknike të plote. Ngjyra,shija dhe aroma . Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike dhe shije të embel ne të athet, pa shije të hidhur. Demtime mekanike nuk lejohen. Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen. Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen. Lëndë të huaja nuk lejohen. Gervishtje ne sipërfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen. Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagie të sipërfaqes se tyre nuk lejohen. Të prekura nga oleooza lejohen 2 - 3 njolla per kokerr.

Permbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetesise.

Ambalazhimi dhe etiketimi:

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra. Frutat mund të ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore, ose rrjeta ushqimore të lidhura, te qepura ose të ngjitura ne gryke të cilat të mbushura me fruta, vendosen ne arka ne menyre të tille, të cilat të ruhet freskia dhe kosistenca e frutave. Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet: Firma prodhuese. Lloji i prodhimit. Cilesia. Masa neto e bruto. Transporti i frutave të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

Specifikime teknike për artikullin

“BANANE”

Kërkohen , të freskëta , me zhvillim normal , në tufë , me pjekuri teknike të plotë.

- Ngjyra të jetë jeshile në të verdhë, me erë dhe aromë te këndshme, karekteristike e këtij kultivari.
- Madhësia e kokrrës të jete mesatare.
- Dëmtime mekanike nuk lejohen.

- Njolla të kafta që tregojnë tejkalimin e pjekurisë nuk lejohen.
- Gervishtje të lekurës nuk lejohen.
- Zbutje të lekurës nuk lejohen.

Ambalazhimi të jetë në kuti kartoni standarde tipike për tregëtimin e bananes.

...

SPECIFIKIME TEKNIKE PËR QUMËSHT E PRODUKTE QUMËSHTI

Për qumështin dhe produkte të tij operatorët ekonomik duhet të operojnë duke plotësuar standardet në fuqi për sigurinë ushqimore, kushtet që duhet të plotësojnë ushqimet me origjinë shtazore dhe jo shtazore të cilat përcaktohen dhe sipas Dokumentit të Agjencisë së Prokurimit Publik dhe Autoritetit Kombëtar të Ushqimit i datës 19.11.2018 “Rekomandim mbi hartimin e kritereve të veçanta për kualifikim dhe specifikimet teknike për prokurimin e produkteve ushqimore” dhe shtojcës 1, bashkëlidhur këtij rekomandimi.

Specifikime teknike për artikullin

”QUMËSHT PËR KONSUM, I FRESKËT”

Kërkesat cilësore:

- Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar.
- Gjatë përpunimit dhe tregëtimit të zbatohen rregullat higjieno sanitare e veterinare në fuqi.
- Nuk duhet të lejohet përdorimi i lëndëve konservuese, neutralizuese dhe të huaja.
- Të plotësojë treguesit organo-lepitkë dhe ato fiziko-kimike.
- Pamja e jashtme:
 - Të jetë lëng homogjen, pa lëndë të huaja që notojnë apo precipitojnë.
 - Ngjyra e bardhë e njëllotë, nuancë e lehtë e verdhë .
- Shija dhe era të këndshme, lehtësisht e ëmbël, shije e lehtë zierjeje, pa shije ose erëra të huaja.

1. Treguesit fiziko-kimike:

2. Dendësia në 20 gradë celsius- jo më pak se 1.029 gram/ml.

-Yndyra jo më shumë se 2 %.

-Aciditeti në gradë Tjoneer.: jo më shumë se 20 (periudha 1 Tetor-31 Mars) jo më shumë se 21 (Prill -30 Tetor).

-Lëndë të thata (pa yndyra) jo më pak se 8.5 %.

-Prova e pasterizimit (e fosfatazes dhe peroksidezes) duhet negative.

-Pastërtia pa mbetje me site mëndafshi apo merle pambuku dyfishe.

-Ambalazhimi brenda kushteve higjieno-sanitare, në kuti Tetra-Pack, me peshe një litër ku të jenë vendosur:

- Marketimi: Emërtimi i prodhuesit.
- Emri i produktit .
- Pesha neto ose vëllimi i produktit.
- Data e prodhimit .
- Data e skadimit.

- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

-Ngarkesa mikrobike sipas normave të përcaktuara nga Ministria e Shëndetësisë.

-Rruajtja e transportimi në temperaturë 2 deri në 8 gradë celsius.

Specifikime teknike për artikullin

1.

“DJATHË”

Bazuar në STAZH...1410 \87, ose ekuivalentin e tij.

2. **Lloji:** Djathë fete
3. **Ngjyra:** E bardhë
4. **Forma:** Prizëm, trekëndësh me një faqe anësore cilindrike.
5. Masa e formës në g, 2-3 kg.
6. **Era dhe shija:** E këndshme, specifike e djathit të butë të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse, pa shije e erë të huaj .
7. **Pamja e jashtme dhe e brendshme:** E formuar mirë, e pastër dhe pa njolla.
8. Lejohen plasaritje të lehta në sipërfaqe.
9. Në prerje është e njëllotë e pastër pa lëndë të huaja me sythe teknikë, me ngjyrë të bardhë deri në krem.
10. **Struktura dhe konsistenca:** E lëmuar jo e fortë dhe pa dallim shtresash.
11. Treguesit fiziko kimikë:

1-Lagështira në % , jo më shumë se

- Për periudhën1.05- 30.09, jo më shumë se 52 %
- Për periudhën..... 1.10.- 30.04, jo më shumë se 56 %

2- Lëndët e thata jo më pak se

- Për periudhën..... 1.05- 30.09, jo më pak se 48 %
- Për periudhën1.10.- 30.04, jo më pak se 44 %

3-Yndyra në lëndët e thata,jo më pak se 50 %

4-Kripë deri 4 ±1%

5-Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Ambalazhimi: Në voza plastike me vëllim 50 l.

Djathi në vozë qëndron i mbuluar me shëllirën fillestare e cila përmban 10 – 14 % kripë deti.

Mbi çdo ambalazh me djathë vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Pesha neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit Data e skadimit (Data e jetëgjatësisë minimale)
- Kushtet e veçanta të ruajtjes
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.

- Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.
- N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.
- Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.
- N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etiketë shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.
- Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër, shënimet e detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës origjinale.
- Malli të shoqërohet me raport analize laboratorike.

Ruajtja dhe transportimi: Djathërat e butë ruhen në frigorifer në temperaturë 3-5 °C, dhe lagështi relative të ajrit rreth 95%. Koha e ruajtjes në këto kushte është deri në 12 muaj.

Transportimi i djathërave të butë nga një rreth në tjetrin bëhet me mjete frigoriferike. Ndërsa brenda rrethit lejohet transportimi i tyre me mjete të zakonshme të mbuluara e të pastra të cilat janë të destinuara për transportimin e prodhimeve ushqimore.

Specifikime teknike për artikullin

“GJALPË I FRESKËT”

Bazuar në SSH ISO 1445:1987 Ose ekuivalent

Lloji: Gjalpë i freskët dhe me kripë

Pamja: E njëtrajtshme pa shtresa në prerje me sipërfaqe të shndritur pa pika uji dhe mbeturina dhalli .

Ngjyra :

- Gjalpi i freskët ngjyra, krem deri në të verdhë të çelur.
- Gjalpi i kripur ngjyra e bardhe deri në të verdhë, karakteristikë e kremit nga e cila prodhohet e njëllotë në të gjithë masën.
-

Konsistenca në temperaturën 10 – 12 °C, gjysmë e fortë.

Era dhe shija :

- Gjalpi i freskët, e këndshme karakteristikë e gjalpës të freskët, pa erë dhe shije të huaj.
- Gjalpi i kripur, era e këndshme, karakteristikë e gjalpës, lehtësisht e kripur, pa erë dhe shije të huaj.

Treguesit fiziko kimikë:

12. Lagështira në % ,jo më shumë se.....17 %
13. Lëndët e thatë pa yndyrë në %, jo më shumë se 2 %.
14. Yndyra në %, jo më pak se 81 %, gjalpi i freskët dhe 79 % gjalpi i kripur.
15. Kripë në % jo më shumë se 2 %gjalpi i kripur
16. Aciditeti i shprehur në g Ketshtofer jo më shumë se 3 % gjalpi i freskët dhe..... 5 gjalpi i kripur.
17. Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Ambalazhimi: Gjalpi i freskët dhe i kripur ambalazhohet në kuti kartoni të valëzuar me masë 1- 5 kg, të veshur nga brenda me letër pergamen.

Mbi çdo ambalazh me djathë vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Pesha neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit Data e skadimit (Data e jetëgjatësisë minimale)
- Kushtet e veçanta të ruajtjes
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë. Këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.

- Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.
- N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jetë lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.
- Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.
- N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etiketë shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.
- Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër shënimet e detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës origjinale.
- Malli të shoqërohet me raport analize laboratorike.

Ruajtja dhe transportimi: Gjalpi ruhet në frigorifer në temperaturë 2-4 °C,

Transportimi i gjalpit nga një rreth në tjetrin bëhet me mjete frigoriferike. Ndërsa brenda rrethit lejohet transportimi i tyre me mjete të zakonshme të mbuluara e të pastra të cilat janë të destinuara për transportimin e prodhimeve ushqimore.

Kërkesa të tjera

1. Operatori ekonomik duhet të zbatojë kërkesat e Ligjit Nr. 9863 datë 28.01.2008 “Për Ushqimin” i ndryshuar, për furnizimin/shpërndarjen me produktet ushqimore në ambientet e përcaktuara nga autoriteti kontraktor, si dhe për ruajtjen e higjienës dhe mjedisit, kushteve tekniko-teknologjike dhe personelit.
2. Produktet e përdorura për përgatitjen e ushqimeve duhet të jenë në përputhje dhe në respektim të standardeve të kërkuara në aktet ligjore e nënligjore në fuqi, konform manualit të vetëkontrollit HACCP.
3. Transporti i ushqimit të përgatitur nga kuzhina e shërbimit të ushqimit social për grupet e veçanta deri te konsumatori, të realizohet me mjete, pajisje dhe enë të posaçme (termuse) të llojeve dhe madhësive të ndryshme në funksion të sasisë që ofrohet, si dhe për të ruajtur nivelin kulinar të ushqimit (e rëndësishme është ruajtja e temperaturës sipas llojit të produktit).

-
4. Operatori ekonomik, të respektojë rregullat e higjienës për larjen, pastrimin, dhe përpunimin e zarzavateve, frutave, sipas kërkesave të ligjeve në fuqi në fushën e higjienës dhe ushqimit.
 5. Operatori ekonomik duhet të sigurojë një higjiene të përditshme në mbajtjen e pajisjeve të kuzhinës, ambienteve të gatimit, atyre të ndarjes së ushqimit dhe mensave. Aktualisht në fuqi është Urdhri nr. 365 datë 03.08.2012 i Ministrit të Shëndetësisë “Për miratimin e listës dhe përdorimin e lëndëve që përdoren për dezinfektim, deratizim, desinsektim në shëndet publik”.
 6. Operatori ekonomik duhet të realizojë larjen dhe dezinfektimin e enëve dhe pajisjeve që përdoren. Pastrimi i inventarit të imët kryhet nga operatori ekonomik, i cili duhet të mbajë dhe regjistrat e pastrimit.
 7. Në rast të sëmundjeve infektive, të përdoren për shpërndarje të ushqimit vetëm pajisje të veçanta dhe njëpërdorimshme.
 8. Operatori ekonomik, do të paketojë dhe të evadojë çdo ditë mbeturinat që krijohen si rezultat i prodhimit, shpërndarjes dhe konsumit të ushqimit, në vëndet e caktuara si vend grumbullimi mbeturinash. Sqarojmë se vendi I grumbullimit të mbeturinave është Brenda ambienteve të Njesisë.
 - 10 Materiali në kontakt me ushqimin (termuset, enet, etj, me të cilat transportohet ushqimi) të jenë material i përshtatshëm dhe lehtësisht të pastrueshme, sipas kërkesave të Udhëzimit të Ministrit të Bujqësisë Nr. 22, datë 25.11.2010 “Kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor”, me mbyllje hermetike (për të siguruar mbrojtjen nga mjedisi i jashtëm). Enët që përdoren për transportin dhe/ose shpërndarjen e ushqimit duhet të jenë me material jo të dëmshëm për shëndetin.
 - 11 Punonjësit e operatorit ekonomik në momentin e përgatitjes/shërbimit të ushqimit në ambientet e autoritetit kontraktor, duhet të jenë të pajisur me uniformën, veshjen përkatëse të punës (përparëse, grykëse, këpuce, pantallona, këpuce), këta të fundit të jenë të pajisur me librezë shëndetësore.
 - 12 Operatori ekonomik duhet që në çdo kohë të shoqëroje ushqimin e gatuar me dokumentacionin përkatës deri në konsumimin e plotë të tij dhe të garantojë sigurinë e produktit nëpërmjet gjurmueshmërisë së tij, sipas VKM nr. 760, datë 16.09.2015 “Për kërkesat për gjurmimin e ushqimit dhe ushqimit për kafshë përgjatë zinxhirit ushqimor” dhe analizave të ujit që përdor.
 - 13 Operatori ekonomik është i detyruar të ruajë në rafte të veçanta në mjedisin e kuzhinës, kampionet e ushqimit të gatuar e që shpërndahet për ngrënie për të gjitha vaktet. Afati i ruajtjes së mostrave (kampionëve) është 24-orë. Kur ka denoncime për cilësinë e ushqimit, ky afat zgjat deri në zgjidhjen e problemit dhe kryerjen e analizave laboratorike.
 - 14 Operatori ekonomik, do të mbulojë shpenzimet ekonomike të nevojshme për realizimin e analizave laboratorike të mostrave të ushqimit gatuar, sa herë që kërkohet nga autoriteti kontraktor.

III. PROGRAMI USHQIMOR

1. Kërkesa për gatimin dhe përgatitjen e ushqimit

Operatori ekonomik duhet të realizojë shërbimin e ushqimit sipas normave dhe atyre të zëvendësimit të paraqitura në dokumentet e tenderit. Sigurimin e të gjithë artikujve ushqimore sipas sasisë e kalorive përkatëse të miratuara.

Nuk lejohet në asnjë rast dhe për asnjë arsye zëvendësimi nga operatori ekonomik i artikujve ushqimorë që janë të përcaktuara në normën bazë të ushqimit dhe menunë javore të miratuar nga Autoriteti kontraktor.

Operatori ekonomik do të bëjë gatimin e produkteve ushqimore sipas menusë javore të ushqimit të miratuar nga Shefi I i Njesisë Speciale për Kufirin dhe Migracionin “DELTA”, konformë normave bazë të ushqimit.

Menuja e ushqimit do të sigurojë sasinë, cilësinë dhe kaloritë e duhura sipas normave bazë të ushqimit

2. Programi Ushqimor

Llojshmëria e ushqimit, sasia dhe cilësia do të jenë të përcaktuara nga programi dhe menuja e përgatitur nga shërbimi i ushqimit dhe i shëndetësisë të Njesisë Speciale për Kufirin dhe Migracionin “DELTA” në bazë të normave.

Ky program ushqimor do të ketë dhe konfirmimin e sipërmarrësit. Sipërmarrësi do të zbatojë planin e menusë ditore dhe javore të ushqimit sipas programit të miratuar nga Njësia.

Programi ushqimor do të jetë i veçantë për të dy rastet. Për vaktin drekë sipas normës së vaktit drekë, për tre vakte sipas normës ushqimore të Forcave Speciale si dhe për kursantët sipas normës për kursantë.

Programi ushqimor do të sigurojë sasinë, cilësinë dhe kaloritë e duhura. Sasia dhe cilësia e ushqimeve që furnizohen nga sipërmarrësi duhet të përgjigjen kushteve që përcakton Ligji “Për Ushqimin”.

3. Servirja e ushqimit

Shpërndarja e ushqimit do të bëhet nga operatori ekonomik me pajisjet e tij në mensën e Njesisë dhe në rastet e daljes së efektivave jashtë repartit, servirja do të bëhet nga operatori ekonomik atje ku ato janë dislokuar.

Shpërndarja e ushqimit do të realizohet me vetëshërbim. Personeli sipas orarit të ngrënies së ushqimit do të shkojë i lirë në mensë dhe do të shërbehet konformë rregullave e standardeve të kërkuara.

Servirja e ushqimit do të bëhet në banakë inoksi. Ushqimi i servirur do të jete gjithmonë i ngrohtë brenda orarit të ngrënies së ushqimit.

4. Orari i konsumit të ushqimit:

Shpërndarja e ushqimit do të bëhet kundrejt bonove ditore të përgatitura nga operatori kontratues.

Shpërndarja dhe ngrënia e ushqimit do të bëhet në oraret e mëposhteme.

MENGJESI	-	Ora 08:00 – 09:00
DREKA	-	Ora 13.00 - 14.30
DARKA	-	Ora 18.30 - 19.30

Operatori ekonomik do të sigurojë personel të mjaftueshëm dhe të kualifikuar për të siguruar në kohe dhe për të kryer servirjen e shpejtë dhe me kulturë të ushqimit.

Te sigurojë vendin dhe sasinë e mjaftueshme dhe të shumëllojshme me pjata porcelani, tabaka për marrjen e ushqimit e mjeteve të tjera të nevojshme për ngrënien e ushqimit nga personeli.

Mensa në mënyrë permanente të jetë e kompletuar nga operatori ekonomik me mbulesa tavolinash (letre), complete servirje inoksi për çdo 4 veta me vaj ulliri, uthull, kripë, erëza e kruajtëse dhëmbësh; me gota uji për çdo person dhe kane uji për çdo 4 veta; me lugë, pirunj e thika inoksi; me mbajtëse frutash e buke për çdo 4 veta si dhe kartepeceta për çdo person.

Në dalje të mensave të jenë të vendosur në mënyrë permanente karrocet portative për vendosjen e tabakave të servirjes pas ngrënies së ushqimit nga personeli.

5. Kërkesa higjeno-sanitare

Operatori ekonomik duhet të garantojë e sigurojë ushqim të freskët dhe të mbrojtur nga kontaminimet.

Autoriteti Kontraktor ka të drejtën e kontrollit sipas ligjit mbi inspektoriatin sanitar.

Operatori ekonomik të sigurojë një ambient me temperaturën që përcaktohet në standartin ISO, për ruajtjen dhe mbrojtjen e ushqimeve si dhe një sistem ajrimi edhe temperaturë normale në mense dhe në kuzhinë.

Operatori ekonomik të sigurojë detergjentë në vendet e larjes së duarve me ujë të ngrohtë e të ftohtë dhe mjete për tharjen e tyre.

Operatori ekonomik të respektojë rregullat e higjienës për larjen, pastrimin dhe përpunimin e zarzavateve, frutave etj.

Personeli i kuzhinës dhe shpërndarjes së ushqimit duhet të jenë kontrolluar për gjendjen shëndetësore dhe higjienike, duke i pajisur me librezën përkatëse shëndetësore nga inspektoriat i higjienës. Rifreskimi i librezave shëndetësore të bëhet çdo 6 muaj.

Personeli i shërbimit të ketë uniformë pune me stampën e logos së operatorit ekonomik.

Operatori ekonomik është i detyruar të transportojë e depozitojë mbeturinat të ambalazhuara, në vendin e depozitimit të tyre të përcaktuar nga Bashkia ose Njësia administrative. Vendi i grumbullimit të mbeturinave është brenda Njesisë.

6. Kërkesa të organizimit e manaxhimit të ushqimit (kontrolli dhe forca ditore)

Forca ditore e ushqimit sipas rastit do të përbëhet nga:

- numri i punonjësve të policisë që trajtohen me një vakt, me vaktin drekë
- numri i punonjësve që trajtohen me normën e Forcave Speciale me tre vakte

Te drejtën e ndryshimit të orarit për shpërndarjen e ushqimit e ka titullari i autoritetit kontraktor ndërsa sipërmarrësi të respektojë orarin e përcaktuar.

Çdo ditë operatori ekonomik të dokumentojë sasinë e ushqimit të përgatitur dhe konsumuar me fletë-dalje, të cilën bashkë me raportin e situatës ditore, të cilat do të dorëzohen në financën e Autoritetit Kontraktor për likuidim.

Produktet ushqimore dhe ushqimi i gatuar nga operatori ekonomik do t'i nënshtrohet kontrolleve nga Autoriteti Kontraktor duke ju referuar specifikimeve teknike të tyre për cilësinë, sasinë dhe normën sipas menisë javore.

Autoriteti Kontraktor është i detyruar të ruajë në kushte frigoriferike në mjedisin e kuzhinës kampionet e ushqimit të gatuar sipas rastit për një ose tre vaktet. Afati i ruajtjes së kampioneve është 24 orë dhe vulohet nga mjeku i njësisë dhe oficeri i rojes. Kur ka ankesa për cilësinë e ushqimit ky afat zgjat deri në zgjidhjen e problemit dhe kryerjen e analizave laboratorike.

Operatori ekonomik me anë të strukturave përkatëse do të rakordojë me Autoritetin Kontraktor çdo muaj për racione ditore të porositura sipas normave përkatëse, të bazuara në raport-situatat e lëshuara nga Autoriteti Kontraktor, si dhe pasqyrës përmbledhëse mujore.

Likuidimi i vlerës së ushqimit të gatuar do të kryhet në fund të çdo muaji në bazë të forcës ditore të porositur, të vërtetuar me dokumentacionin përkatës të konsumit ditor gjatë gjithë muajit të përcaktuar në kontratë, sipas akt-rakordimit mujor të firmosur nga të dy palët në sasi dhe vlerë.

Ushqimi i gatuar duhet të shpërndahet nga operatori ekonomik pasi të jetë kontrolluar dhe firmosur për çdo vakt nga një përfaqësues të autoritetit kontraktor në librin e kontrollit të ushqimit, i cili qëndron pranë kuzhinës dhe ruhet nga Autoriteti Kontraktor në të njëjtin vend me kampionet e ushqimit.

7. Ambientet dhe vendet e punës .

Ambientet duhet të plotësojnë normat higjieno sanitare, kushtet teknike nga ana ndërtimore, si dhe impiantet elektrike, hidraulike, gazi dhe shkarkimet e ujërave të cilat do të vihen në funksionim për përdorim nga sipërmarrësi, brenda normave teknike dhe afatit të përcaktuar nga palët. Këto ambiente do të mirëmbahen nga sipërmarrësi deri në përfundimin e afatit të kontratës.

Kontraktuesi të marrë përsipër të kryejë riparimin e ambienteve të kuzhinës dhe mences sa here që lind e nevojshme për të kryer riparime e përmirësime të kushteve.

Riparimet e bera në fakt do të pasqyrohet me preventivat dhe situacionet përkatëse dhe përballohet nga kontraktuesi (sipërmarrësi). Këto preventiva do të miratohen nga Titullari i Autoritetit kontraktor dhe do të jenë pjesë e kontratës.

8. Inventari i imët për ndarjen e ushqimit

Për realizimin e këtij shërbimi operatori ekonomik që do të shpallet fitues, në ditën e fillimit të kryerjes së shërbimit duhet të ketë në dispozicion në vendin e realizimit të shërbimit, të gjitha mjetet e pajisjet e nevojshme bashkëkohore për realizimin e shërbimit të gatimit dhe shpërndarjes së ushqimit duke mos u kufizuar vetëm në: (Njësia Speciale Delta”)

Pajisjet e kuzhinës

Nr.	Emërtimi i pajisjeve	Njësi e matjes	Sasia
1	Tigan i madh	copë	2
2	Qërues Patatesh	copë	1
3	Grirëse Zarzavatesh	copë	1
4	Makinë grirëse mishi	copë	1
5	Frulator Mikser	copë	1
6	Rrahëse vezësh	copë	1
7	Fritez me gaz/eklektike	copë	1

8	Karroca shërbimi	copë	2
9	Karroca transporti	copë	2
10	Tava shërbimi e gatimi	copë	10
11	Banak shërbimi ngrohës	copë	1
12	Banak shërbimi ftohës	copë	1
13	Banak neutro	copë	1
14	Mbajtës lugësh, pirunësh, tabakash	copë	1
15	Frigorfer	copë	2
16	Dhome Frigoriferike	copë	1
17	Bolier	copë	2
18	Lavastovilje industrial	copë	1
19	Makine grirëse mishi	copë	1
20	Makine prerëse buke	copë	1
21	Peshore elektronike 30kg	copë	1
22	Soba gatimi me gaz deri 300 racione	copë	1

Tabela e inventarit ekonomik për ndarjen e ushqimit

<i>Nr.</i>	<i>Emërtimi i pajisjeve</i>	<i>Njësi e matjes</i>	<i>Sasia</i>
1	Pjata gjelle porcelain	copë	120
2	Pjata sallate	copë	80
3	Lugë gjelle inoksi	copë	60
4	Pirunë inoksi	copë	60
5	Çajnik	copë	10
6	Gota Çaji	copë	50
7	Filxhan qumështi porcelani	copë	50
8	Tabaka plastike	copë	50
9	Set servisi (vaj, kripe, uthull etj)	copë	10
10	Thika buke inoksi	copë	30
11	Thika frutash inoksi	copë	30
12	Shporta buke	copë	15
13	Shporta frutash	copë	15
14	Kazan 200 Rac. Inoksi	copë	1
15	Kazan 100 Rac. Inoksi	copë	2
16	Kazan 50 Rac. Inoksi	copë	4
17	Tenxhere 30 Rac. Inoksi	copë	3
18	Tenxhere 20 Rac. Inoksi	copë	3
19	Garuzhde 1 Rac. Inoksi	copë	3
20	Garuzhde 5 Rac. Inoksi	copë	3
21	Kulluese makaronash inoksi	copë	2
22	Kosha mbeturinash	copë	3
23	Kosha mbeturinash të mëdhenj	copë	2
24	Hanxhar mishi	copë	2
25	Gota uji qelqi	copë	60

26	Kanë uji qelqi	copë	10
27	Tava të mëdha inoksi 30 – 50 Rac	copë	3
28	Tava të vogla inoksi 20 – 30 Rac	copë	3
29	Lopata të sheshta	copë	2

9. Norma e artikujve ushqimore për një Racion ditor të Forcave Speciale sipas Udhëzimit të përbashkët Ministrit të Brendshëm & Ministrit të Shëndetësisë nr 942 date 03.10.2017 (Pasqyra 2 dhe 14).

10.

• **Norma me 3(tre) Vakte**

Nr .	Ushqimet	Sasia gr pjese e plote ushqimi /rritja ne % Pasqyra Nr 14 Udhëzim MB& MSH nr 942 date 03.10.2017 . /ne gr	Energji k/kalori
1	Bukë gruri masive	450	1102,5
2	Oriz	60	217.2
3	Makarona	60	213.6
4	Fasule	50	155.5
5	Mish viçi	378	388.8
6	Vaj ushqimor	40	360
7	Gjalpë i freskët	40	303.2
8	Sheqer	50	196
9	Sallam	50	227
10	Djathë i bardhë	100	250
11	Qumësht	500	245
12	Vezë (2 kokrra mesatare)	120	187.2
13	Patate	234	170
14	Perime për gatim + sallatë	517.5	85.5
15	Fruta	549	202.5
16	Reçel	30	62.7
17	Salcë domate	10	5
18	Çaj mali	4	4.32
19	Kripë	10	0
20	Erëza	3	1.98
21	Miell tip 00	20	51.45
22	Çokollata	40	226
	Totali		4655.4

			5
--	--	--	---

• **Norma me 1 vakt (dreka)**

Nr.	Ushqimet	Sasia ne gr	Energji k/kalori
1	Bukë gruri massive	150	367.5
2	Oriz	0	0
3	Makarona	60	213.6
4	Mish viçi	378	388.8
5	Vaj ushqimor	17	153
6	Gjalpë i freskët	20	151.6
7	Sheqer	40	156.8
8	Qumësht	100	49
9	Vezë (2 kokrra mesatare)	60	46.8
10	Perime për gatim + sallatë	517.5	85.5
11	Fruta	549	202.5
12	Salcë domate	5	2.5
13	Kripë	3	0
14	Erëza	2	1.32
15	Miell tip 00	15	51.45
	Totali		1870.37

• **Norma per kursantet**

Nr .	Ushqimet	Sasia gr pjese e plote ushqimi /rritja ne % Pasqyra Nr 14 Udhezim MB& MSH nr 942 date 03.10.2017 . /ne gr	Energji k/kalori
1	Bukë gruri masive	450	1102,5
2	Oriz	60	217.2
3	Makarona	60	213.6
4	Fasule	50	155.5
5	Mish viçi	280	288
6	Vaj ushqimor	40	360
7	Gjalpë i freskët	30	227.4
8	Sheqer	40	156.8
9	Sallam	50	227
10	Djathë i bardhë	100	250
11	Qumësht	400	196

12	Vezë (2 kokrra mesatare)	120	187.2
13	Patate	234	170
14	Perime për gatim + sallatë	517.5	85.5
15	Fruta	488	180
16	Reçel	30	62.7
17	Salcë domate	6	3
18	Çaj mali	3	3.24
19	Kripë	5	0
20	Erëza	3	1.98
21	Miell tip 00	15	51.45
	Totali		4,139.07

Normat e zëvendësimit

Tabela: Ekuivalentet ushqimore sipas nëngrupeve ushqimore me origjinë të njëjte

Nr.	Grupi i ushqimeve	Ekuivalentet ushqimore
1.	Qumësht dhe nënprodukte të tij	
	125 gr qumësht =	125 gr kos
		100gr djathë të bardhë
		50 gr djathë kackavall
2.	Mish peshk dhe vezë	
	100 gr mish viçi/derri/lope etj =	100 gr mish të bardhë (pule, gjeli, lepur)
		50 gr sallam
		150 gr peshk /fruta deti (të freskëta ose të ngrira)
		50 gr konservë peshku
		50 gr vezë
3.	Bishtajoret	
	150 gr bishtajore të freskëta (mashurka, bizele)=	50 gr fasule e thatë
		50 gr thierza
4.	Drithërat dhe nënproduktet e tyre	
	50 gr bukë =	80 gr oriz
		80 gr makarona
		80 gr misër
		50 gr kroasan/ kek, etj
		30 gr drithëra për mëngjes (cornflax/ musli/)
		200 gr patate

5.	Frutat	
	150 gr fruta të freskëta =	30 gr fruta të thata (arra, bajame, kikirikë, etj)
		30 fruta të thata sheqerosura
6.	Yndyrat	
	10 ml vaj ulliri ose farërash (misri. Luledielli) =	10 gr gjalpë

Zëvendësimi i artikujve të mësipërm përdoren vetëm në rastet kur merret miratim nga titullarit të Autoritetit Kontraktor.

IV. Sasia e 1 Racioni ditor me 3 (tre) Vakte

Nr.	Ushqimet	Sasia /KG	Çmimi pa tvsh	Vlera pa tvsh
1	Bukë gruri masive	0.450		
2	Oriz	0.060		
3	Makarona	0.060		
4	Fasule	0.050		
5	Mish viçi	0.378		
6	Vaj ushqimor	0.040		
7	Gjarpë i freskët	0.040		
8	Sheqer	0.050		
9	Sallam	0.050		
10	Djathë i bardhë	0.100		
11	Qumësht	0.500		
12	Vezë (2 kokrra mesatare)	0.120		
13	Patate	0.234		
14	Perime për gatim + sallatë	0.5175		
15	Fruta	0.549		
16	Reçel	0.030		
17	Salcë domate	0.01		
18	Çaj mali	0.004		
19	Kripë	0.01		
20	Erëza	0.003		
21	Miell tip 00	0.020		
22	Çokollata	0.040		
	Vlera për 1nje RD pa tvsh			

Sasia e 1 Racioni ditor me 1(një) Vakt (dreka)

Nr.	Ushqimet	Sasia ne gr	Çmimi pa tvsh	Vlera pa tvsh
1	Bukë gruri masive	0.150		
2	Oriz			
3	Makarona	0.060		
4	Mish viçi	0.378		
5	Vaj ushqimor	0.017		
6	Gjalpë i freskët	0.020		
7	Sheqer	0.040		
8	Qumësht	0.100		
9	Vezë (2 kokrra mesatare)	0.050		
10	Patate	0.100		
11	Perime për gatim + sallatë	0.5175		
12	Fruta	0.549		
13	Salcë domate	0.005		
14	Kripë	0.003		
15	Erëza	0.002		
16	Miell tip 00	0.015		
	Vlera per 1nje RD pa tvsh			

IV. Sasia e 1 Racioni ditor me 3 (tre) vakte kursantet

Nr.	Ushqimet	Sasia /KG	Çmimi pa tvsh	Vlera pa tvsh
1	Bukë gruri masive	0.450		
2	Oriz	0.060		
3	Makarona	0.060		
4	Fasule	0.050		
5	Mish viçi	0.280		
6	Vaj ushqimor	0.040		
7	Gjalpë i freskët	0.030		
8	Sheqer	0.040		
9	Sallam	0.050		
10	Djathë i bardhë	0.100		
11	Qumësht	0.400		
12	Vezë (2 kokrra mesatare)	0.120		
13	Patate	0.234		
14	Perime për gatim + sallatë	0.5175		
15	Fruta	0.488		
16	Reçel	0.030		

17	Salcë domate	0.006		
18	Çaj mali	0.003		
19	Kripë	0.005		
20	Erëza	0.003		
21	Miell tip 00	0.015		
	Vlera për 1nje RD pa tvsh			

V. KËRKESAT PËR PERSONELIN KRYESOR :

- Operatori ekonomik fitues duhet te siguroje punonjës te kualifikuar dhe me eksperience pune.
- Operatori ekonomik merr përsipër kontrata të rregullta pune për personelin e shërbimit duke kryer pagesat e sigurimeve shoqërore.
- Të gjithë punonjësit e operatorit ekonomik duhet të jenë të pajisur me uniformë si dhe me shenja dalluese përkatëse të shoqërisë.
- Operatori ekonomik duhet t'i kompletoj të gjitha mjetet dhe pajisjet me të gjitha shenjat dalluese të shoqërisë.
- Operatori ekonomik do të zëvendësojë çdo punonjës në se Autoriteti Kontraktor konstaton se personi kryen veprime të jashtëligjshme ose është mjaft i pakënaqur nga puna e këtij personi.
- Punonjësit gjatë kohës se punës ne ambientet e repartit duhet të zbatojnë me korrektësi rregullat e qëndrimit ne pune dhe hyrjes e daljes nga institucioni policor.
- Personeli do të jetë i pajisur me librezë shëndetësore nga Inspektorati Sanitar Shëndetësor.

Përshkrimi i shërbimeve:

Furnizimi i lendes se pare, përgatitja, gatimi dhe shpërndarja e ushqimit për një vakt dhe tre vakte ne ambientet e Njesisë Speciale për Kufirin dhe Migracionin DELTA, sipas programit ushqimor javor dhe ditor të përgatitur dhe miratuar nga Autoriteti Kontraktor.

Objektivat :

- Te siguroje furnizimin ne kohe dhe me cilësinë e kërkuar te ushqimit te gatuar.
- Te garantoje ne çdo koheshumëllojshmërinë dhe kaloritë e nevojshme sipas normës për punonjësit e policisë.
- Te siguroje ushqim te sigurte për mbrojtjen e shëndetit nga dëmtimet qe mund te shkaktohen nga ushqimi.
- Të bëjë kompletimin e ambienteve (mense e kuzhine) me pajisjet e domosdoshme për furnizimin, përgatitjen, gatimin dhe shpërndarjen e ushqimit.
- Të sigurojë gatimin dhe shpërndarjen e ushqimit në rastet e daljes së efektivit në terren.
- Te siguroje kushtet e nevojshme hijeno sanitare për realizimin e shërbimit.
- Te siguroje shërbim me standarde te larta.

Shtojca 7.*(Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)**(Kjo Shtojcë në rastin e Marrëveshjes Kuadër do të plotësohet nga autoriteti/enti kontraktor vetëm gjatë rihapjes së procesit të mini-konkursit)*Loti 1: “Gatim dhe shpërndarje ushqimi për Njësinë e Sigurisë Publike, Tiranë”**FORMULARI I SHËRBIMEVE DHE GRAFIKUT TË EKZEKUTIMIT**Shërbimi që kërkohet: “Gatim dhe shpërndarje ushqimi për Njësinë e Sigurisë Publike, Tiranë”**Afatet e ekzekutimit:**

Shërbimi	Përshkrimi	Shuma totale e racioneve & vakteve		Vendi i ekzekutimit	Afati i ekzekutimit
Gatim dhe shpërndarje ushqimi për Njësinë e Sigurisë Publike, Tiranë	Sipas specifikimeve teknike			Sipas specifikimeve teknike	Sipas nevojave të AK, brenda afatit të vlefshmërisë së marrëveshjes kuadër
		Vakti Dreke	31,389		
		Norma 3 (tre) vakte	32,850		

Shtojca 7.

(Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)

(Kjo Shtojcë në rastin e Marrëveshjes Kuadër do të plotësohet nga autoriteti/enti kontraktor vetëm gjatë rihapjes së procesit të mini-konkursit)

Loti 2: “Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi për Njësinë Speciale për Kufirin dhe Migracionin “DELTA”, Vlorë”

FORMULARI I SHËRBIMEVE DHE GRAFIKUT TË EKZEKUTIMIT

Shërbimi që kërkohet: Realizimi i shërbimit të gatimit dhe shpërndarjes së ushqimit do të bëhet në ambientet e Njësisë Speciale për Kufirin dhe Migracionin “DELTA” Radhimë, Vlorë, dhe në vend dislokimet e përkohshme kur Njësia lëviz për stërvitje dhe shërbim.

Shërbimi	Përshkrimi	Shuma totale e racioneve & vakteve		Vendi i ekzekutimit	Afati i ekzekutimit
Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi për Njësinë Speciale për Kufirin dhe Migracionin “DELTA”, Vlorë	Sipas specifikimeve teknike	Norma me 1 Vakt (Dreka)	18,720	Sipas specifikimeve teknike	Sipas nevojave të AK, brenda afatit të vlefshmërisë së marrëveshjes kuadër
		Norma me 3 (tre) vakte	15,330		
		Norma e Kursanteve 3 (tre) vakte	1,080		

Afatet e ekzekutimit:

Afati i ekzekutimit të shërbimit është Sipas nevojave të AK, brenda afatit të vlefshmërisë së marrëveshjes kuadër

Shtojca 8.

(Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)

Loti 1: “Gatim dhe shpërndarje ushqimi për Njësinë e Sigurisë Publike, Tiranë”

FORMULARI I TERMAVE TË REFERENCËS

Objekti dhe qëllimi i shërbimeve: “Gatim dhe shpërndarje ushqimi për Njësinë e Sigurisë Publike, Tiranë”

Detyrat: Sipas specifikimeve teknike

Shpërndarja: Sipas specifikimeve teknike

Vendi i kryerjes së shërbimeve: Realizimi i shërbimit do të bëhet pranë Autoritetit Kontraktor, Njësia e Sigurisë Publike, Tiranë, sipas specifikimeve teknike.

Shtojca 8.

(Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)

Loti 2: “Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi për Njësinë Speciale për Kufirin dhe Migracionin “DELTA”, Vlorë”

FORMULARI I TERMAVE TË REFERENCËS

Objekti dhe qëllimi i shërbimeve: “Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi për Njësinë Speciale për Kufirin dhe Migracionin “DELTA”, Vlorë”

Detyrat: Sipas specifikimeve teknike

Shpërndarja: Sipas specifikimeve teknike

Vendi i kryerjes së shërbimeve: Realizimi i shërbimit do të bëhet pranë Autoritetit Kontraktor, Njësia Speciale për Kufirin dhe Migracionin “DELTA”, Vlorë”, sipas specifikimeve teknike.

Shtojca 9

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor]

Loti 1: "Gatim dhe shpërndarje ushqimi për Njësinë e Sigurisë Publike, Tiranë"

FORMULAR I I KRITEREVE TË PËRZGJEDHJES/KUALIFIKIMIT

1. KRITERET E PËRGJITHSHME TË PËRZGJEDHJES/ KUALIFIKIMIT

Ofertuesi deklaron se:

- a) është i regjistruar në regjistrin tregtar sipas legjislacionit të vendit ku ushtron aktivitetin, ose sipas legjislacionit të posaçëm në rastin e një organizate jofitimprurëse, ka në fushën e veprimtarisë objektin e prokurimit, dhe ka statusin aktiv;
- b) nuk është në proces falimentimi (status aktiv);
- c) nuk është dënuar për ndonjë vepër penale, në përputhje me nenin 76/1 të LPP-së;
- ç) personi (personat) që veprojnë si anëtar i organit administrativ, drejtori ose mbikëqyrësi, aksioneri ose ortak, ose që ka fuqi përfaqësuese, vendimmarrëse ose kontrolluese brenda Operatorit Ekonomik, nuk është i dënuar ose nuk ka qenë i dënuar nga një vendimi i gjykatës i formës së prerë për çdo vepër penale, të përcaktuar në nenin 76/1 të LPP-së;
- d) nuk është shpallur fajtor për shkelje të rëndë profesionale, për sa kohë që nuk është parashkuar, sipas legjislacionit në fuqi;
- dh) nuk ka pagesa të pashlyera të taksave dhe kontributeve të sigurimeve shoqërore, ose ndodhet në një prej kushteve të parashikuara në nenin 76/2 të LPP-së;
- e) ka paguar energjinë elektrike dhe plotëson kërkesat që burojnë nga legjislacioni në fuqi. Ky informacion kërkohet për Operatorët Ekonomikë, të cilët operojnë në territorin e Republikës së Shqipërisë.
- f) nuk është në kushtet e konfliktit të interesit, sipas legjislacionit në fuqi;
- g) ushtron veprimtarinë në përputhje me legjislacionin përkatës mjedisor, social dhe të punës;
- gj) ka paraqitur një Ofertë të Pavarur, sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi;
- h) kryen aktivitetin në përputhje me kërkesat e legjislacionit në fuqi.
- i) nuk ka në cilësinë e anëtarit të organit të administrimit, drejtues ose mbikëqyrës i atij, aksionar ose ortak, ose me kompetenca përfaqësuese, vendimmarrjeje ose kontrolluese brenda tij persona të cilët janë/kanë qenë në këtë cilësi në një operator ekonomik të përjashtuar nga e

drejta për të fituar kontrata publike, me vendim të Agjencisë së Prokurimit Publik, gjatë kohës që ky vendim është në fuqi.

j) ka regjistruar pronarët përfitues në regjistrin e pronarëve përfitues, sipas parashikimeve të legjislacionit në fuqi;

k) zbaton detyrimet që rrjedhin nga legjislacioni në fuqi për pagat bazë referuese për kategori profesioni për punonjësit e pajtuar në punë. Ky informacion kërkohet për Operatorët Ekonomikë, i regjistruar në regjistrin tregtar shqiptar.

Këto kritere duhet të përmbushen me paraqitjen e Formularit Përmbledhës të Vetëdeklarimit të operatorit ekonomik në ditën e hapjes së Ofertës, sipas Shtojcës 10.

Në rast bashkimi të operatorëve ekonomikë, secili anëtar i grupit duhet të paraqesë Vetëdeklarimin e lartpërmendur.

Në rast se, operatori ekonomik ofertues do të mbështetet në kapacitetet e subjekteve të tjera, Vetëdeklarimi i lartpërmendur duhet të paraqitet edhe nga subjekti mbështetës.

Kriteret e Përgjithshme të Pranimit nuk duhet të ndryshohen nga Autoritetet/Entet Kontraktore.

Në çdo rast, Autoriteti/EntiKontraktor ka të drejtë të kryejë verifikimet e nevojshme për vërtetësinë e informacionit të deklaruar nga Operatori Ekonomik, për sa më sipër.

➤ Nëse oferta paraqitet nga një bashkim Operatorësh Ekonomikë, do të paraqitet :

Marrëveshje bashkëpunimi ndërmjet Operatorëve Ekonomikë, ku caktohet përfaqësuesi, përqindja e pjesëmarrjes në bashkim, dhe elementët që merr përsipër të realizojë secili prej anëtarëve të bashkimit.

➤ Nëse, një operator ekonomik dëshiron të mbështetet në kapacitetet e subjekteve të tjera, ai i vërteton autoritetit ose entit kontraktor se do të ketë në dispozicion burimet e nevojshme, duke dorëzuar një angazhim me shkrim të këtyre subjekteve për këtë qëllim.

2. KRITERET E VEÇANTA TË KUALIFIKIMIT

1. Ofertuesi duhet të paraqesë:

a. *Formularin Përmbledhës të Vetëdeklarimit, sipas Shtojcës 10.*

b. *Sigurimin e Ofertës, sipas Shtojcës 3;*

2. **Ofertuesi duhet të paraqesë:**

2.1 Kapacitetin profesional të operatorëve ekonomikë:

2.1.1 Operatorët ekonomikë, duhet të disponojnë Licencë të kategorisë “II.1.A.1 - Prodhim, përpunim dhe shpërndarje me shumicë e ushqimeve për njerëz”, (katering). Nuk lejohet përdorimi i Licencës së një operatori tjetër ekonomik (në zbatim të rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018).

2.1.2 Operatorët ekonomikë, duhet të posedojnë të paktën 1 (një) stabiliment të licensuar për prodhimin e ushqimit. Ky stabiliment duhet të jetë brenda bashkisë ku do të zbatohet marrëveshja kuadër. Objekti mund të jetë në pronësi, qira apo përdorim sipas rregullimeve ligjore.

Për të vërtetuar përmbushjen e këtij kriteri operatori ekonomik duhet të paraqesë aktin e pronësisë ose kontratë qiraje ose përdorimi, ku të identifikohet dhe vendndodhja brenda bashkisë.

2.1.3 Operatorët ekonomikë, duhet të paraqesin një deklaratë se nga kontrolli i fundit i realizuar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU), ka rezultuar se ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore.

Ofertuesi i kualifikuar i pari, përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve të ankimit, ose nëse kërkohen sqarime nga Autoriteti Kontraktor, duhet të paraqesë Aktin e kontrollit të fundit të realizuar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU), ku ka rezultuar se ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore.

2.2 Kapaciteti ekonomik dhe financiar:

2.2.1 Për të provuar kapacitetet financiare dhe ekonomike, operatorët ekonomikë duhet të paraqesin vërtetim për xhiron vjetore të 3 (tre) viteve të fundit financiare (2022-2023-2024), ku vlera e xhiros për të paktën një nga vitet e periudhës së kërkuar duhet të jetë jo më e vogël se 39 % e vlerës së fondit limit të lotit.

Kërkesa e mësipërme konsiderohet e përmbushur nëse operatorët ekonomike arrijnë vlerën e xhiros minimale, në të paktën një vit të periudhës së kërkuar.

2.2.2 Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin bilancet vjetore, për vitet financiare (2022, 2023, 2024), të shoqëruara me Akt Ekspertizën e Ekspertit Kontabël të Autorizuar, vetëm në rastin kur janë në kushtet e përcaktimeve të nenit 41 të Ligjit Nr. 10091 datë 05.03.2009 “Për auditimin ligjor, organizimin e profesionit të ekspertit kontabël të regjistruar dhe të kontabilistit të miratuar”, i ndryshuar.

Kriteri konsiderohet i përmbushur nëse në dy bilance të njëpasnjëshme nuk ka raport negative ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit.

2.3. Kapaciteti teknik:

2.3.1. Operatori ekonomik duhet të paraqesë dëshmi për shërbimet e mëparshme të ngjashme, të kryera gjatë tre viteve të fundit nga data e shpalljes së njoftimit të kontratës, në një vlerë jo më të vogël se 39% të vlerës së fondit të limit të lotit.

Për të vërtetuar përvojën e mëparshme të ngjashme, operatorët ekonomikë duhet të paraqesin dëshmitë e mëposhtme:

- a) për përvojën e mëparshme të realizuar me sektorin publik, operatori ekonomik duhet të paraqesë vërtetime të lëshuara nga një ent publik për përmbushjen me sukses të kontratës, ku të shënohen vlera, afati i përfundimit të kontratës, ose/dhe faturave tatimore të shitjes, të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi, dhe të deklaruara në organet tatimore, ku shënohen datat, shumat dhe shërbimet e realizuara.
- b) për përvojën e mëparshme të realizuar me sektorin privat, operatori ekonomik duhet të paraqesë fatura tatimore të shitjes, të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi, dhe të deklaruara në organet tatimore, ku shënohen datat, shumat dhe shërbimet e realizuara.

2.3.2 Operatori ekonomik ofertues duhet të dëshmojë dhe të paraqesë çertifikatë (të vlefshme), si më poshtë si më poshtë:

SH EN ISO 22000 mbi “Sistemet e menaxhimit të sigurisë ushqimore”, ose ekuivalente/ të barazvlefshme;

2.3.3 Operatorët ekonomikë, për kryerjen e shërbimit të gatimit dhe shpërndarjes së ushqimit, objekt prokurimi duhet të kenë jo më pak se 8 (tetë) persona të punësuar, sipas profesioneve në tabelën e mëposhtme:

Nr.	Profesioni	Numri i punonjësve
1	Kryekuzhinier	1(një)
2	Kuzhinier	1 (një)
3	Ndihmës Kuzhinier	1 (një)
4	Punonjës shpërndarës ushqimesh	2 (dy)
5	Sanitar/e	2 (dy)
6	Shofer	1 (një)
	Total	8 (tetë)

Për punonjësit e kërkuar në këtë kriter, duhet të paraqiten dokumentat:

Listëpagesën e sigurimeve shoqërore dhe tatimit të ardhurave nga punësimi (E-Sig) të konfirmuar nga organet tatimore për 2 (dy) muajt e fundit të deklaruar nga data e hapjes së ofertave, për Kryekuzhinierin, Kuzhinierin, Ndihmës Kuzhinierin, Punonjës shpërndarës ushqimesh dhe Sanitar/e.

Deklaratë se stafi i kërkuar nuk është i angazhuar në kontrata të tjera.

a) Për kryekuzhinierin

- Diplomë e arsimit të lartë ose të mesëm profesional si kuzhinier
- Kontratë pune si kryekuzhinier (e vlefshme)

- Librezë pune/ deklaratë e kontributeve të sigurimeve shoqërore individuale e lëshuar nga e – albania/ cv dhe/ose çdo dokumentacion tjetër që vërteton ekspseriencën në shërbime të ngjashme, jo më pak se 5 pese vite.

b) Për kuzhinierin:

- Diplomë ose certifikatë kualifikimi për kuzhinier në përputhje me Ligjin për Arsimin dhe Formimin Profesional,
- Kontrate pune si kuzhinier
- Librezë pune/ deklaratë e kontributeve të sigurimeve shoqërore individuale e lëshuar nga e – albania/ cv dhe/ose çdo dokumentacion tjetër që vërteton ekspseriencën në shërbime të ngjashme, jo më pak se 2 dy vite.

c) Për ndihmës kuzhinierin:

- Kontratë pune si ndihmës kuzhinier, (e vlefshme)
- Librezë pune/ deklaratë e kontributeve të sigurimeve shoqërore individuale e lëshuar nga e – albania/ cv dhe/ose çdo dokumentacion tjetër që vërteton ekspseriencën në shërbime të ngjashme, jo më pak se 1 një vit.

d) Për punonjësit për shpërndarje ushqimi dhe sanitaret të paraqitet:

- Kontratë pune si shpërndarës ushqimi dhe sanitar/e (e vlefshme).

dh) Për punonjësit Shofer, të paraqitet:

- Kontratë pune si shofer, (e vlefshme)
- Leje Drejtimi, për mjetin e kërkuar, në përputhje me Legjislacionin në fuqi

Ky Kriter konsiderohet i përmbushur me plotësimin e formularit sipas shtojcës 10 të DT. Dokumentet provuese të kërkuara më sipër, do të paraqiten nga ofertuesi i kualifikuar i pari, përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve të ankimit,ose nëse kërkohen sqarime nga Autoriteti Kontraktor.

Operatori ekonomik ofertues përveç dokumentacionit të kërkuar në pikën 2.3.3 më sipër, për kryekuzhinierin dhe kuzhinierin duhet të dorëzojë edhe dokumentet përkatëse për secilin, në përputhje me kërkesën e përcaktuar në DST, "Njoftimi i kontratës", Seksioni 4: Procedura, pika 4.4, gërma A "Oferta ekonomikisht më e favorshme, bazuar në kosto", nënpika 2.1 dhe 2.2.

2.3.4 Operatorët ekonomikë duhet të disponojnë minimumi 1 (një) mjet transporti frigoriferik, për transportin e produkteve ushqimore. Mjeti mund të jenë në pronësi, qira apo përdorim sipas rregullimeve ligjore.

Për të vërtetuar përmbushjen e këtij kriteri, operatorët ekonomikë duhet të paraqesin: dokumentacion të plotë si akti që vërteton pronësinë, kontratë qiraje/përdorimi/shërbimi, dhe leje qarkullimi, policë sigurimi, certifikatë kontrolli teknik, taksa vjetore.

Ky Kriter konsiderohet i përmbushur me plotësimin e formularit sipas shtojcës 10 të DT. Dokumentet provuese të kërkuara më sipër, do të paraqiten nga ofertuesi i kualifikuar i pari, përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve të ankimit, ose nëse kërkohen sqarime nga Autoriteti Kontraktor.

2.3.5 Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin një deklaratë se ushqimi do të etiketohet dhe do të identifikohet nëpërmjet dokumenteve dhe çdo lloj informacioni tjetër, për të siguruar gjurmueshmërinë e tij sipas përcaktimeve ligjore në fuqi.

2.3.6 Operatorë ekonomikë duhet të deklarojnë disponimin ose mundësinë e disponimit të materialeve dhe mjeteve profesionale të domosdoshme/inventari i imët.

2.3.7 Operatorë ekonomikë duhet të deklarojnë se produktet e përdorura për përgatitjen e ushqimeve janë në përputhje me aktet ligjore dhe nenligjore në fuqi, konform manualit të vetekontrollit HACCP.

Të gjitha dokumentet duhet të jenë origjinale ose kopje të noterizuara.

Rastet e mosparaqitjes së një dokumenti, ose dokumente me të dhëna të rreme ose të pasakta, konsiderohen kushte për skualifikim.

Operatorët ekonomikë të huaj duhet të paraqesin dokumentet në formën e kërkuar nga legjislacioni në fuqi për njohjen e dokumentacionit të lëshuar nga një shtet të huaj.

Për dokumentet që nuk lëshohen në vendin e origjinës, operatorët ekonomikë duhet të vetëdeklarojnë këtë fakt, përndryshe dokumentacioni do të konsiderohet i paparaqitur.

Shtojca 9

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor]

Loti 2: “Shërbim gatimi dhe shpërndarje ushqimi për Njësine Speciale për Kufirin dhe Migracionin “DELTA”, Vlorë”

FORMULAR I I KRITEREVE TË PËRZGJEDHJES/KUALIFIKIMIT

a) KRITERET E PËRGJITHSHME TË PËRZGJEDHJES/ KUALIFIKIMIT

Ofertuesi deklaron se:

- a) është i regjistruar në regjistrin tregtar sipas legjislacionit të vendit ku ushtron aktivitetin, ose sipas legjislacionit të posaçëm në rastin e një organizate jofitimprurëse, ka në fushën e veprimtarisë objektin e prokurimit, dhe ka statusin aktiv;
- b) nuk është në proces falimentimi (status aktiv);
- c) nuk është dënuar për ndonjë vepër penale, në përputhje me nenin 76/1 të LPP-së;
- ç) personi (personat) që veprojnë si anëtar i organit administrativ, drejtori ose mbikëqyrësi, aksioneri ose ortak, ose që ka fuqi përfaqësuese, vendimmarrëse ose kontrolluese brenda Operatorit Ekonomik, nuk është i dënuar ose nuk ka qenë i dënuar nga një vendimi i gjykatës i formës së prerë për çdo vepër penale, të përcaktuar në nenin 76/1 të LPP-së;
- d) nuk është shpallur fajtor për shkelje të rëndë profesionale, për sa kohë që nuk është parashkuar, sipas legjislacionit në fuqi;
- dh) nuk ka pagesa të pashlyera të taksave dhe kontributeve të sigurimeve shoqërore, ose ndodhet në një prej kushteve të parashikuara në nenin 76/2 të LPP-së;
- e) ka paguar energjinë elektrike dhe plotëson kërkesat që burojnë nga legjislacioni në fuqi. Ky informacion kërkohet për Operatorët Ekonomikë, të cilët operojnë në territorin e Republikës së Shqipërisë.
- f) nuk është në kushtet e konfliktit të interesit, sipas legjislacionit në fuqi;
- g) ushtron veprimtarinë në përputhje me legjislacionin përkatës mjedisor, social dhe të punës;
- gj) ka paraqitur një Ofertë të Pavarur, sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi;
- h) kryen aktivitetin në përputhje me kërkesat e legjislacionit në fuqi.

i) nuk ka në cilësinë e anëtarit të organit të administrimit, drejtues ose mbikëqyrës i atij, aksionar ose ortak, ose me kompetenca përfaqësuese, vendimmarrjeje ose kontrolluese brenda tij persona të cilët janë/kanë qenë në këtë cilësi në një operator ekonomik të përjashtuar nga e drejta për të fituar kontrata publike, me vendim të Agjencisë së Prokurimit Publik, gjatë kohës që ky vendim është në fuqi.

j) ka regjistruar pronarët përfitues në regjistrin e pronarëve përfitues, sipas parashikimeve të legjislacionit në fuqi;

k) zbaton detyrimet që rrjedhin nga legjislacioni në fuqi për pagat bazë referuese për kategori profesioni për punonjësit e pajtuar në punë. Ky informacion kërkohet për Operatorët Ekonomikë, i regjistruar në regjistrin tregtar shqiptar.

Këto kritere duhet të përmbushen me paraqitjen e Formularit Përmbledhës të Vetëdeklarimit të operatorit ekonomik në ditën e hapjes së Ofertës, sipas Shtojcës 10.

Në rast bashkimi të operatorëve ekonomikë, secili anëtar i grupit duhet të paraqesë Vetëdeklarimin e lartpërmendur.

Në rast se, operatori ekonomik ofertues do të mbështetet në kapacitetet e subjekteve të tjera, Vetëdeklarimi i lartpërmendur duhet të paraqitet edhe nga subjekti mbështetës.

Kriteret e Përgjithshme të Pranimit nuk duhet të ndryshohen nga Autoritetet/Entet Kontraktore.

Në çdo rast, Autoriteti/EntiKontraktor ka të drejtë të kryejë verifikimet e nevojshme për vërtetësinë e informacionit të deklaruar nga Operatori Ekonomik, për sa më sipër.

- Nëse oferta paraqitet nga një bashkim Operatorësh Ekonomikë, do të paraqitet :

Marrëveshje bashkëpunimi ndërmjet Operatorëve Ekonomikë, ku caktohet përfaqësuesi, përqindja e pjesëmarrjes në bashkim, dhe elementët që merr përsipër të realizojë secili prej anëtarëve të bashkimit.

- Nëse, një operator ekonomik dëshiron të mbështetet në kapacitetet e subjekteve të tjera, ai i vërteton autoritetit ose entit kontraktor se do të ketë në dispozicion burimet e nevojshme, duke dorëzuar një angazhim me shkrim të këtyre subjekteve për këtë qëllim.

2. KRITERET E VEÇANTA TË KUALIFIKIMIT

1. Ofertuesi duhet të paraqesë:

a. Formularin Përmbledhës të Vetëdeklarimit, sipas Shtojcës 10.

b. Sigurimin e Ofertës, sipas Shtojcës 3;

2. Ofertuesi duhet të paraqesë:

2.1. Kapacitetin profesional të operatorëve ekonomikë:

2.1.1. Operatorët ekonomikë, duhet të disponojnë Licencë të kategorisë “II.1.A.1 - Prodhim, përpunim dhe shpërndarje me shumicë e ushqimeve për njerëz”, (katering). Nuk lejohet përdorimi i Licencës së një operatori tjetër ekonomik (në zbatim të rekomandimit të përbashkët të APP-së dhe AKU-së të datës 19.11.2018).

2.1.2. Operatorët ekonomikë, duhet të posedojnë të paktën 1 (një) stabiliment të licensuar për prodhimin e ushqimit. Ky stabiliment duhet të jetë brenda bashkisë ku do të zbatohet marrëveshja kuadër. Objekti mund të jetë në pronësi, qira apo përdorim sipas rregullimeve ligjore.

Për të vërtetuar përmbushjen e këtij kriteri operatori ekonomik duhet të paraqesë aktin e pronësisë ose kontratë qiraje ose përdorimi, ku të identifikohet dhe vendndodhja brenda bashkisë.

2.1.3 Operatorët ekonomikë, duhet të paraqesin një deklaratë se nga kontrolli i fundit i realizuar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU), ka rezultuar se ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore.

Ofertuesi i kualifikuar i pari, përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve të ankimit, ose nëse kërkohen sqarime nga Autoriteti Kontraktor, duhet të paraqesë Aktin e kontrollit të fundit të realizuar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU), ku ka rezultuar se ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore.

2.2. Kapaciteti ekonomik dhe financiar:

2.2.1 Për të provuar kapacitetet financiare dhe ekonomike, operatorët ekonomikë duhet të paraqesin vërtetim për xhiron vjetore të 3 (tre) viteve të fundit financiare (2022-2023-2024), ku vlera e xhiros për të paktën një nga vitet e periudhës së kërkuar duhet të jetë jo më e vogël se 39 % e vlerës së fondit limit të lotit.

Kërkesa e mësipërme konsiderohet e përmbushur nëse operatorët ekonomikë arrijnë vlerën e xhiros minimale, në të paktën një vit të periudhës së kërkuar.

2.2.2 Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin bilancet vjetore, për vitet financiare (2022, 2023, 2024), të shoqëruara me Akt Ekspertizën e Ekspertit Kontabël të Autorizuar, vetëm në rastin kur janë në kushtet e përcaktimeve të nenit 41 të Ligjit Nr. 10091 datë 05.03.2009 “Për auditimin ligjor, organizimin e profesionit të ekspertit kontabël të regjistruar dhe të kontabilistit të miratuar”, i ndryshuar.

Kriteri konsiderohet i përmbushur nëse në dy bilance të njëpasnjëshme nuk ka raport negative ndërmjet aktivitetit dhe pasivit.

2.3. Kapaciteti teknik:

2.3.1. Operatori ekonomik duhet të paraqesë dëshmi për shërbimet e mëparshme të ngjashme, të kryera gjatë tre viteve të fundit nga data e shpalljes së njoftimit të kontratës, në një vlerë jo më të vogël se 39% të vlerës së fondit të limit të lotit.

Për të vërtetuar përvojën e mëparshme të ngjashme, operatorët ekonomikë duhet të paraqesin dëshmitë e mëposhtme:

- a) për përvojën e mëparshme të realizuar me sektorin publik, operatori ekonomik duhet të paraqesë vërtetime të lëshuara nga një ent publik për përmbushjen me sukses të kontratës, ku të shënohen vlera, afati i përfundimit të kontratës, ose/dhe faturave tatimore të shitjes, të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi, dhe të deklaruara në organet tatimore, ku shënohen datat, shumat dhe shërbimet e realizuara.
- b) për përvojën e mëparshme të realizuar me sektorin privat, operatori ekonomik duhet të paraqesë fatura tatimore të shitjes, të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi, dhe të deklaruara në organet tatimore, ku shënohen datat, shumat dhe shërbimet e realizuara.

2.3.2 Operatori ekonomik ofertues duhet të dëshmojë dhe të paraqesë çertifikatë (të vlefshme), si më poshtë si më poshtë:

SH EN ISO 22000 mbi “Sistemet e menaxhimit të sigurisë ushqimore”, ose ekuivalente/ të barazvlefshme;

2.3.3 Operatorët ekonomikë, për kryerjen e shërbimit të gatimit dhe shpërndarjes së ushqimit, objekt prokurimi duhet të kenë jo më pak se 8 (tetë) persona të punësuar, sipas profesioneve në tabelën e mëposhtme:

Nr.	Profesioni	Numri i punonjësve
1	Kryekuzhinier	1(një)
2	Kuzhinier	1 (një)
3	Ndihmës Kuzhinier	1 (një)
4	Punonjës shpërndarës ushqimesh	2 (dy)
5	Sanitar/e	2 (dy)
6	Shofer	1 (një)
	Total	8 (tetë)

Për punonjësit e kërkuar në këtë kriter, duhet të paraqiten dokumentat:

Listëpagesën e sigurimeve shoqërore dhe tatimit të ardhurave nga punësimi (E-Sig) të konfirmuar nga organet tatimore për 2 (dy) muajt e fundit të deklaruar nga data e hapjes së ofertave, për Kryekuzhinierin, Kuzhinierin, Ndihmës Kuzhinierin, Punonjës shpërndarës ushqimesh dhe Sanitar/e.

Deklaratë se stafi i kërkuar nuk është i angazhuar në kontrata të tjera.

a) Për kryekuzhinierin

- Diplomë e arsimit të lartë ose të mesëm profesional si kuzhinier
- Kontratë pune si kryekuzhinier (e vlefshme)
- Librezë pune/ deklaratë e kontributeve të sigurimeve shoqërore individuale e lëshuar nga e – albania/ cv dhe/ose çdo dokumentacion tjetër që vërteton ekspseriencën në shërbime të ngjashme, jo më pak se 5 pesë vite.

b) Për kuzhinierin:

- Diplomë ose çertifikatë kualifikimi për kuzhinier në përputhje me Ligjin për Arsimin dhe Formimin Profesional,
- Kontrate pune si kuzhinier
- Librezë pune/ deklaratë e kontributeve të sigurimeve shoqërore individuale e lëshuar nga e – albania/ cv dhe/ose çdo dokumentacion tjetër që vërteton ekspseriencën në shërbime të ngjashme, jo më pak se 2 dy vite.

c) Për ndihmës kuzhinierin:

- Kontratë pune si ndihmës kuzhinier, (e vlefshme)
- Librezë pune/ deklaratë e kontributeve të sigurimeve shoqërore individuale e lëshuar nga e – albania/ cv dhe/ose çdo dokumentacion tjetër që vërteton ekspseriencën në shërbime të ngjashme, jo më pak se 1 një vit.

d) Për punonjësit për shpërndarje ushqimi dhe sanitaret të paraqitet:

- Kontratë pune si shpërndarës ushqimi dhe sanitar/e (e vlefshme).

dh) Për punonjesit Shofer, të paraqitet:

- Kontratë pune si shofer, (e vlefshme)
- Leje Drejtimi, për mjetin e kërkuar, në përputhje me Legjislacionin në fuqi

Ky Kriter konsiderohet i përmbushur me plotësimin e formularit sipas shtojcës 10 të DT. Dokumentet provuese të kërkuara më sipër, do të paraqiten nga ofertuesi i kualifikuar i pari, përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve të ankimit, ose nëse kërkohen sqarime nga Autoriteti Kontraktor.

Operatori ekonomik ofertues përveç dokumentacionit të kërkuar në pikën 2.3.3 më sipër, për kryekuzhinierin dhe kuzhinierin duhet të dorëzojë edhe dokumentet përkatëse për secilin, në përputhje me kërkesën e përcaktuar në DST, "Njoftimi i kontratës", Seksioni 4: Procedura, pika 4.4, gërma A "Oferta ekonomike më e favorshme, bazuar në kosto", nën-pika 2.1 dhe 2.2.

2.3.4 Operatorët ekonomikë duhet të disponojnë minimumi 1 (një) mjet transporti frigoriferik, për transportin e produkteve ushqimore. Mjeti mund të jenë në pronësi, qira apo përdorim sipas rregullimeve ligjore.

Për të vërtetuar përmbushjen e këtij kriteri, operatorët ekonomikë duhet të paraqesin: dokumentacion të plotë si akti që vërteton pronësinë, kontratë qiraje/përdorimi/shërbimi, dhe leje qarkullimi, policë sigurimi, certifikatë kontrolli teknik, taksa vjetore.

Ky Kriter konsiderohet i përmbushur me plotësimin e formularit sipas shtojcës 10 të DT. Dokumentet provuese të kërkuara më sipër, do të paraqiten nga ofertuesi i kualifikuar i pari, përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve të ankimit, ose nëse kërkohen sqarime nga Autoriteti Kontraktor.

2.3.5 Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin një deklaratë se ushqimi do të etiketohet dhe do të identifikohet nëpërmjet dokumenteve dhe çdo lloj informacioni tjetër, për të siguruar gjurmueshmërinë e tij sipas përcaktimeve ligjore në fuqi.

2.3.6 Operatorë ekonomikë duhet të deklarojnë disponimin ose mundësinë e disponimit të materialeve dhe mjeteve profesionale të domosdoshme/inventari i imët.

2.3.7 Operatorë ekonomikë duhet të deklarojnë se produktet e përdorura për përgatitjen e ushqimeve janë në përputhje me aktet ligjore dhe nenligjore në fuqi, konform manualit të vetekontrollit HACCP.

Të gjitha dokumentet duhet të jenë origjinale ose kopje të noterizuara.

Rastet e mosparaqitjes së një dokumenti, ose dokumente me të dhëna të rreme ose të pasakta, konsiderohen kushte për skualifikim.

Operatorët ekonomikë të huaj duhet të paraqesin dokumentet në formën e kërkuar nga legjislacioni në fuqi për njohjen e dokumentacionit të lëshuar nga një shtet të huaj.

Për dokumentet që nuk lëshohen në vendin e origjinës, operatorët ekonomikë duhet të vetëdeklarojnë këtë fakt, përndryshe dokumentacioni do të konsiderohet i paparaqitur.

Shtojca 10.

(Shtojcë për tu paraqitur nga operatori ekonomik)

FORMULARI PËRMBLEDHËS I VETËDEKLARIMIT

I. Unë i nënshkruari _____ në cilësinë e _____ të operatorit ekonomik
_____ deklaroj nën përgjegjësinë time të plotë që:

A. Pjesa I: Informacion në lidhje me Operatorin Ekonomik

Identifikimi	Përgjigjja
Emri i operatorit ekonomik: (Ju lutemi renditni të gjithë operatorët ekonomikë nëse jeni një BOE. Ju lutemi tregoni rolin e operatorit ekonomik në BOE	-----
Numri NIPT/et:	-----
Adresa postare: Qyteti / qyteti; Kodi postar	-----
Përfaqësuesi (emri):	-----
Telefoni:	-----
E-mail:	-----

B: DEKLARATË

Për nënkontraktorët dhe subjektet në kapacitetet, e të cilave do të mbështetet Operatori Ekonomik (nëse është e zbatueshme)

Në cilësinë e operatorit ekonomik, deklaroj nën përgjegjësinë time të plotë se:

Emri i nënkontraktorit të propozuar	NIPT –i	Përqindja e nënkontraktimit	Mallrat/ shërbimet e lidhura me to për t'u nënkontraktuar

- Informacione për nënkontraktorin
- Informacion mbi subjektet mbi kapacitetin, e të cilëve do të mbështetet operatori ekonomik

Emri (at) e subjekteve	NIPT-i	Lloji i kapacitetit për të cilin do të mbështetet operatori ekonomik	Specifiko konkretisht kapacitetin/et

Pjesa II: Shkaqet e përjashtimit

A: DEKLARATA PËR PËRMBUSHJEN E KRITEREVE TË PËRGJITHSHME TË KUALIFIKIMIT

Deklarata
Operatori ekonomik është i regjistruar në regjistrin tregtar sipas legjislacionit të vendit ku ushtron aktivitetin, ose sipas legjislacionit të posaçëm në rastin e një organizate jofitimprurëse, ka në fushën e veprimtarisë objektin e prokurimit, dhe ka statusin aktiv. Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme _____

Operatori ekonomik nuk është dënuar për ndonjë nga veprat penale të parashikuara në nenin 76/1 të LPP-së ose ka qenë i dënuar dhe ka kaluar një periudhë 5-vjeçare nga data e ekzekutimit të dënimit, nëse nuk është përcaktuar një periudhë tjetër nga gjykata, sipas parashikimeve të nenit 76 të LPP-së. <i>Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme</i>_____
Personi / personat në cilësinë e anëtarit të organit administrativ, drejtorit ose mbikëqyrësit, si aksionar ose si ortak, ka ose kompetenca përfaqësuese, vendimmarrëse ose kontrolluese brenda operatorit ekonomik, si më poshtë: _____ _____ etj. nuk janë të dënuar me vendim gjyqësor të formës së prerë për ndonjë nga veprat penale të përcaktuara në nenin 76/1 të LPP-së ose kanë qenë të dënuar dhe ka kaluar një periudhë 5-vjeçare nga data e ekzekutimit të dënimit, nëse nuk është përcaktuar një periudhë tjetër nga gjykata, sipas parashikimeve të nenit 76 të LPP-së, etj. <i>Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme</i>_____
Operatori ekonomik nuk është shpallur fajtor për shkelje të rëndë profesionale, për sa kohë që nuk është parashkruar, sipas legjislacionit në fuqi <i>Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme</i>_____
Operatori ekonomik nuk është në proces falimentimi (statusi aktiv). <i>Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme</i>_____
Operatori Ekonomik ka paguar të gjitha detyrimet për taksat dhe kontributet e sigurimeve shoqërore, sipas legjislacionit në fuqi, ose ndodhet në një nga rastet e parashikuara në nenin 76/2 të LPP-së. <i>Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme</i>_____
Operatori ekonomik ka paguar të gjitha detyrimet e energjisë elektrike, për të gjitha adresat e ushtrimit të aktivitetit, sipas legjislacionit përkatës në fuqi. Ky informacion kërkohet për operatorët ekonomikë, të cilët operojnë në territorin e Republikës së Shqipërisë. <i>Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme</i>_____
Operatori Ekonomik nuk ka shfaqur mangësi të rëndësishme apo të vazhdueshme në përmbushjen e një kriteri thelbësor të një kontrate të mëparshme me një autoritet ose ent kontraktor apo një kontrate koncesionare që ka çuar në përfundimin e kësaj kontrate. <i>Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme</i> _____
Operatori ekonomik ka regjistruar pronarët përfitues në regjistrin e pronarëve përfitues, sipas parashikimeve të legjislacionit në fuqi.

Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme _____			
Operatori ekonomik i regjistruar në regjistrin tregtar shqiptar zbaton detyrimet që rrjedhin nga legjislacioni në fuqi për pagat bazë referuese për kategori profesioni për punonjësit e pajtuar në punë.			
Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme _____			
Operatori ekonomik nuk është në listën e operatorëve ekonomikë të ndaluar për të fituar kontrata publike në përputhje me nenin 78 të LPP-së. Operatori ekonomik nuk ka në cilësinë e anëtarit të organit të administrimit, drejtues ose mbikëqyrës i atij, aksionar ose ortak, ose me kompetenca përfaqësuese, vendimmarrjeje ose kontrolluese brenda tij persona të cilët janë /kanë qenë në këtë cilësi në një operator ekonomik të përjashtuar nga e drejta për të fituar kontrata publike, me vendim të Agjencisë së Prokurimit Publik, gjatë kohës që ky vendim është në fuqi.			
Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme _____			
Operatori ekonomik ushtron aktivitetin e tij në zbatimin e kërkesave ligjore në fuqi.			
Sqarime nevojshme _____	nëse	vlerësohet	e

B: DEKLARATA

Për Dorëzimin e Ofertave të Pavarura

Në cilësinë e përfaqësuesit të operatorit ekonomik, Deklaroj Se: Jam në dijeni të pasojave që vinë ndaj meje lidhur me këtë Deklaratë, në respektim të ligjit nr. 9121/2003, “Për mbrojtjen e konkurrencës” dhe ligjit nr. 162/2020, “Për prokurimin publik”, të ndryshuar. Kam përgatitur ofertën në mënyrë të pavarur, pa bërë marrëveshje apo pa rënë dakord me asnjë konkurrent tjetër⁷. Në veçanti, pa kufizuar si më lart, nuk kam pasur kontratë apo marrëveshje me ndonjë konkurrent me qëllim cënimin e konkurrencën, në lidhje me: çmimet; metodat, faktorët ose formulat e përdorura për llogaritjen e çmimit; qëllimin apo vendimin për të paraqitur apo jo një ofertë; ose, paraqitjen e një oferte që nuk i plotëson specifikimet e kërkesës për ofertë. Nuk kam pasur marrëveshje apo kontrata me ndonjë konkurrent, me qëllim cënimin e konkurrencës, në lidhje me cilësinë, sasinë, specifikimet apo dërgesa të veçanta të produkteve apo shërbimeve të cilat lidhen me prokurimin në fjalë.
--

⁷ Për qëllim të kësaj deklarate dhe ofertës së paraqitur, fjala “konkurrentë” nënkupton çdo operator tjetër ekonomik, të ndryshëm nga Ofertuesi, të paraqitur ose jo si bashkim operatorësh ekonomik, që: a) paraqesin një ofertë në përgjigje të Njoftimit të Kontratës dhe/ose të Ftesës për Ofertë, të bërë nga Autoriteti Kontraktor; b) është një ofertues i mundshëm, i cili bazuar në kualifikimin, aftësitë ose përvojat e tij, mundet të dorëzojë një ofertë në përgjigje, të Njoftimit të Kontratës dhe/ose të Ftesës për Ofertë.

Kushtet e ofertës nuk u janë bërë të njohura dhe as nuk do t'u bëhen të njohura, me qëllim cënimin e konkurrencës, në çdo mënyrë qoftë, konkurrentëve të tjerë, para datës dhe kohës së hapjes zyrtare të ofertave, shpalljes fitues dhe lidhjes së kontratës, vetëm nëse kërkohet me ligj.

C: DEKLARATA

Mbi Konfliktin e Interesit

Deklarata

Në cilësinë e operatorit ekonomik, ne deklarojmë se jemi të vetëdijshëm për sa vijon:

Konflikti i interesit është një situatë e konfliktit midis detyrës publike dhe interesit privat të një zyrtari, në të cilën ai / ajo ka interesa private direkte ose indirekte që ndikojnë, ose që mund të ndikojë ose që duket se ndikojnë në kryerjen e padrejtë të detyrave dhe detyrimeve publike.

Në përputhje me nenin 21, paragrafi 1, Ligji Nr. 9367, datë 07.04.2005, kategoritë e zyrtarëve siç parashikohen në Kapitullin III, Seksioni II, që janë absolutisht të ndaluara të përfitojnë drejtpërdrejt ose indirekt nga nënshkrimi i kontratave midis një pale dhe institucionit publik janë:

- Presidenti i Republikës, Kryeministri, Zëvendës Kryeministri, Ministrat, ose Zëvendësministrat, Deputetët, Gjyqtarët e Gjykatës Kushtetuese, Gjyqtarët e Gjykatës së Lartë, Kreu i Kontrollit të Lartë të Shtetit, Prokurori i Përgjithshëm, Gjyqtarët dhe Prokurorët në nivelin e Gjykatës së Shkallës së Parë dhe Gjykatës së Apelit, Avokati i Popullit, Anëtarët e Komisionit Qendror të Zgjedhjeve, Anëtarët e Këshillit të Lartë të Drejtësisë, Inspektori i Përgjithshëm i Inspektoratit të Lartë të Deklarimit dhe Kontrollit të Pasurive dhe Konfliktit të Interesit, Anëtarët e Enteve Rregullatore (Këshilli Mbikëqyrës i Bankës së Shqipërisë, përfshirë Guvernatorin dhe Zëvendësguvernatorin; konkurrenca; telekomunikacioni; energjia elektrike; furnizimi me ujë; sigurimi; bonot; autoritetet e medias), sekretarët e përgjithshëm të institucioneve qendrore si dhe çdo zyrtar publik në çdo institucion publik pozicioni i të cilit është i barabartë me atë të Drejtorit i Përgjithshëm, drejtuesit e organeve të administratës publike që nuk janë pjesë e shërbimit civil.

Për nëpunësit civilë të nivelit të mesëm, sipas nenit 31 dhe zyrtarët sipas nenit 32 të kreut III, seksionit 2 të këtij ligji, ndalimi në paragrafin 1 të këtij neni, për shkak të interesave private të zyrtarit, siç përcaktohet këtu të zbatohet vetëm në rast të lidhjes së kontratave brenda fushës dhe territorit të institucionit dhe juridiksionit të institucionit, ku punon zyrtari. Ky ndalim do të zbatohet edhe kur pala në kontratë është një institucion varësie.

Kur zyrtari është kryetar bashkie ose nënkryetar i një bashkie ose komune, ose kryetar i një këshilli rajonal, anëtar i këshillit përkatës, ose një zyrtar i lartë i menaxhimit të një njësie të qeverisjes vendore, ndalimi për shkak të interesave private të zyrtarit, specifikuar këtu, do të zbatohet vetëm në rastin e lidhjes së kontratave, nëse ka, me bashkinë, komunën ose rajonin ku zyrtari ushtron një detyrë të tillë. Ky ndalim do të zbatohet gjithashtu kur pala në kontratë është një institucion publik në varësi të kësaj njësie (neni 21, paragrafi 2, Ligji Nr. 9367, datë 07.04.2005).

Ndalimet e parashikuara në nenin 21, paragrafët 1, 2 të Ligjit Nr. 9367, datë 07.04.2005, me përjashtimet përkatëse, do të zbatohen në të njëjtën masë edhe për personat e lidhur me zyrtarin, d.m.th. **bashkëshortin, bashkëjetuesin, fëmijët madhorë e prindërit e zyrtarit dhe të bashkëshortit dhe bashkëjetuesit.**

Unë jam në dijeni të kërkesave dhe ndalimeve të parashikuara në Ligjin Nr. 9367, datë 07.04.2005 "Për Parandalimin e Konfliktit të Interesit në Ushtrimin e Funksioneve Publike", të ndryshuar, dhe aktet nënligjore të miratuara në bazë të tij nga Inspektorati i Lartë i Deklarimit dhe Kontrollit të Pasurive, si dhe Ligjin Nr. 162/2020, datë 23.12.2020 "Për Prokurimin Publik".

Në përputhje me to, unë deklaroj këtu se asnjë zyrtar publik, siç përcaktohet në Kapitullin III, Seksioni II të Ligjit Nr. 9367, datë 07.04.2005, dhe në këtë deklaratë, nuk ka ndonjë interes privat, direkt ose indirekt, me personin juridik që unë përfaqësoj këtu.

D: DEKLARATA

Për zbatimin e dispozitave ligjore në marrëdhëniet e punës

Deklarata
Në cilësinë e operatorit ekonomik, deklaroj nën përgjegjësinë time të plotë se:
- Operatori ekonomik _____ garanton mbrojtjen e të drejtës së punësimit dhe profesionit nga çdo formë diskriminimi, të parashikuar nga legjislacioni i punës në fuqi. - Operatori ekonomik _____ lidh me punëmarrësit kontratat përkatëse të punës dhe garanton masat në drejtim të sigurisë dhe shëndetit në punë për të Gjithë dhe, në mënyrë të veçantë, për grupet e rrezikuara, bazuar në legjislacionin e punës në fuqi. - Operatori ekonomik _____ nuk ka masë Ligjore në fuqi, të vendosur nga Inspektoriati Shtetëror i Punës dhe Shërbimeve Shoqërore (ISHPSHSH). Në rastet kur janë konstatuar shkelje ligjore, operatori ekonomik ka marrë masat e nevojshme për adresimin e tyre, brenda afateve të përcaktuara nga ISHPSHSH. <i>Sqarime nëse vlerësohet e nevojshme</i> _____

Pjesa III Kriteret e Përzgjedhjes/Kualifikimit

A: DEKLARATË

Në përputhje me specifikimet teknike dhe grafikun e realizimit të objektit të kontratës:

Deklarata	Përgjigje
Në cilësinë e operatorit ekonomik, ne deklarojmë se plotësojnë të gjitha specifikimet teknike dhe termat e referencës, siç udhëzohet në dokumentet e tenderit, dhe këtë e provojmë përmes certifikatave dhe dokumenteve të paraqitura me këtë deklaratë (nëse kërkohet nga Autoriteti/Enti Kontraktor), dhe marrim përsipër të realizojmë objektin në përputhje me Listën e shërbimeve dhe grafikun e ekzekutimit të përcaktuar nga	Po [] Jo []

Autoriteti/Enti kontraktor.	
-----------------------------	--

B: DEKLARATË

Për disponimin e punonjësve dhe makinerive të nevojshme (nëse kërkohen)

Deklarata	Përgjigje
Në cilësinë e operatorit ekonomik, deklaroj nën përgjegjësinë time të plotë se: Unë kam punonjësit e nevojshëm si dhe mjetet dhe makineritë për ekzekutimin e kontratës, siç përcaktohet në dokumentet e tenderit, dhe e vërtetoj këtë me dokumentacionin përkatës, të cilin do ta paraqes në kopje origjinale ose të noterizuar, nëse fitoj, ose nëse më kërkohen sqarime nga autoriteti/enti kontraktor.	<u>Punonjës</u> Po [] Jo [] Nëse, po, numri i punonjësve: Profili i punonjësve <u>Makineri e mjete</u> Po [] Jo [] Nëse po, të listohen me të dhënat konkrete:
Emri, Mbiemri _____ Firma _____ Vula _____ Data e dorëzimit të deklaratës _____	

Ju lutemi sigurohuni që:

- Secili pjesëmarrës i renditur në një bashkim operatorësh ekonomikë të paraqesë një Formular të veçantë të Vetëdeklarimit.
- Në rast se, operatori ekonomik ofertues do të mbështetet në kapacitetet e subjekteve të tjera, një Formular i veçantë i Vetëdeklarimit duhet të paraqitet edhe nga subjekti mbështetës.
- Çdo vetdeklarim i pavërtetë/pasaktë nga ana e operatorëve ekonomikë jo vetëm që përbën shkak për skualifikimin nga procedura konkrete, por përbën shkak edhe për përjashtimin e tyre nga e drejta për të fituar kontrata publike deri në 3 vjet, sipas parashikimeve të ligjit për prokurimin publik.
- Operatorët ekonomikë që ofertojnë në procedurat e prokurimit të vetdeklarojnë në çdo

rast informacionin e saktë që i korresponдон gjendjes së tyre faktike.

Në çdo rast, autoriteti/enti kontraktor ka të drejtë të kryejë verifikimet e nevojshme për vërtetësinë e informacionit të deklaruar nga operatori ekonomik për sa më sipër.

- **Në procedurat e prokurimit me një fazë, përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve të ankimit, autoriteti/enti kontraktor i kërkon ofertuesit të kualifikuar i pari që të dorëzojë dokumentet provuese për vetëdeklarimet në formularin përmbledhës të vetëdeklarimit, si dhe dokumentet e paraqitura si pjesë e ofertës në rrugë elektronike.**
- **Në procedurat e prokurimit me faza, ky dokumentacion i kërkohet të gjithë kandidatëve të kualifikuar në fazën e parë, përpara nisjes së afateve të ankimit.**
- **Ofertuesi i kualifikuar i pari, përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve të ankimit, për dokumentat e ofertës të ngarkuara në Sistemin e Prokurimit Elektronik duhet të dorëzojë dokumentat provuese, të cilat duhet të jenë në origjinal ose në kopje të njehsuara.**
- **Ndërsa, dokumentet provuese, që do të paraqiten për të provuar vetëdeklarimet e bëra, duhet të paraqiten në origjinal ose të njësuar me origjinalin dhe të provojnë gjendjen faktike të ofertuesit në kohën e ofertimit të tij.**
- **Informacioni i pasqyruar në formularin e vetëdeklarimit, i cili gjendet në një bazë të dhënash, ku autoriteti/enti kontraktor mund të aksesojë direkt këtë informacion dhe /ose dokumentin, duhet të shoqërohet me adresën përkatëse për këtë bazë të dhënash.**

Shtojca 11.

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor]

Formulari i Njoftimit të Skualifikimit 8

[Vendndodhja dhe data]

[Emri dhe adresa e Autoritetit/entit Kontraktor]

[Adresa e Ofertuesit]

I nderuar, Z. / Znj. <Emri i kontaktit >

Ju falënderojmë për pjesëmarrjen tuaj në procedurën e sipërpërmendur të prokurimit publik. Procedura u zhvillua në përputhje me Ligjin Nr. 162/2020 “Për Prokurimin Publik”, të ndryshuar.

Oferta juaj u vlerësua me kujdes në bazë të kushteve dhe kërkesave të përcaktuara në Njoftimin e Kontratës dhe dosjen e ofertës. Me keqardhje ju informojmë se jeni skualifikuar pasi oferta e paraqitur nga ju është refuzuar për arsyen (et) e mëposhtme:

Nëse mendoni se autoriteti/enti kontraktor ka shkelur LPP-në ose RPP-në gjatë procedurës së prokurimit publik, ju keni të drejtë të inicioni një procedurë rishikimi pas publikimit të njoftimit të fituesit sipas parashikimeve në Kapitullin XIV të Ligjit të Prokurimit Publik.

Megjithëse nuk mund t'i përdorim shërbimet tuaja në këtë rast, ne besojmë se do të mbeteni të interesuar për iniciativat tona të prokurimit.

Me respekt,

⁸Ky njoftim do të përdoret në rastin e procedurave të prokurimit të zhvilluara në rrugë shkresore

Titullari i Autoritetit/Entit Kontraktor

Shtojca 12.

[Shtojcë për tu plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor]

**FORMULARI I NJOFTIMIT TË FITUESIT, PAS PUBLIKIMIT TË TË CILIT
FILLOJNË AFATET E ANKIMIMIT**

[Data]

Drejtuar:

Operatorit Ekonomik (OE) ☐ ose

[Emri, Nipti dhe adresa e Operatorit Ekonomik]

Bashkimit të Operatorëve Ekonomikë (BOE) ☐

[Emrat, Nipt-et, % përkatëse dhe adresat e anëtarëve të BOE]

- OE/BOE me nënkontraktor

PO ☐ **JO** ☐

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

-OE/BOE me Subjekt Mbështetës:

PO ☐ **JO** ☐

Nëse po, të jepen dhënat: _____

[Emrat, Nipt-et, përkatëse dhe adresat]

Tipi i Kontratës: _____

Lloji i Procedurës së prokurimit: _____

Numri i Procedurës / referenca e Lotit: Përshkrimi i shkurtër i kontratës: *[Objekti, sasi dhe kohëzgjatja e kontratës]*

Data e Publikimit të Njoftimit të Kontratës në SPE: _____

Data e Publikimit të Njoftimit të Kontratës në Buletin e Njoftimeve Publike *[Data]* *[Numri]* _____

KRITERET E PËRZGJEDHJES SË FITUESIT:

- oferta ekonomisht më e favorshme bazuar në kosto ☐

- oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në çmim ☐

Me anë të këtij Formulari ju informojmë se, në këtë procedurë/lot kanë marrë pjesë, Ofertuesit e mëposhtëm me këto vlera përkatëse të ofruara:

1. _____
Emri i plotë i shoqërisë *Numri i NIPT-t*

Vlera _____
(e shprehur në shifra dhe fjalë)

OE/BOE me nënkontraktor

PO ☐ JO ☐

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

2. _____
Emri i plotë i shoqërisë *Numri i NIPT-it*

Vlera _____

(e shprehur në shifra dhe fjalë)

OE/BOE me nënkontraktor

PO ☐ JO ☐

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

Etj. _____

Nga pjesëmarrësit janë skualifikuar, Ofertuesit e mëposhtëm:

1. _____
Emri i plotë i shoqërisë *Numri i NIPT-it* *arsyet e mëposhtme*

OE/BOE me nënkontraktor

PO ☐ JO ☐

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

2. _____
Emri i plotë i shoqërisë *Numri i NIPT-it* *arsyet e mëposhtme*

* * *

OE/BOE me nënkontraktor

PO ☐

JO ☐

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

* * *

Duke iu referuar procedurës së lartpërmendur, informojmë [emri dhe adresa e ofertuesit fitues], se oferta e paraqitur me vlerë totale prej _____ [shuma përkatëse e shprehur me fjalë dhe shifra] / totali i pikëve të marra [_____] është identifikuar si ofertues i sukseshëm.

Me publikimin e këtij njoftimi, fillojnë afatet e ankimit sipas përcaktimeve në nenin 110 të Ligjit Nr. 162/2020, datë 23.12.2020 “Për Prokurimin Publik”, të ndryshuar.

Shtojca 13.

[Shtojcë për tu plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor]

FORMULARI I NJOFTIMIT TË FITUESIT, NË PËRFUNDIM TË AFATEVE TË ANKIMIT

[Data]

Drejtuar:

Operatorit Ekonomik (OE) ☐ ose

[Emri, Nipti dhe adresa e Operatorit Ekonomik]

Bashkimit të Operatorëve Ekonomikë (BOE) ☐

[Emrat, Nipt-et, % përkatëse dhe adresat e anëtarëve të BOE]

- OE/BOE me nënkontraktor

PO ☐ **JO** ☐

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

-OE/BOE me Subjekt Mbështetës:

PO ☐ **JO** ☐

Nëse po, të jepen dhënat: _____

[Emrat, Nipt-et, përkatëse dhe adresat]

Tipi i Kontratës: _____

Lloji i Procedurës së prokurimit: _____

Numri i Procedurës / Referenca e Lotit: Përshkrimi i shkurtër i kontratës: [Objekti, sasi dhe kohëzgjatja e kontratës]

Data e Publikimit në SPE të Njoftimit të Fituesit nga i cili nisin afatet e ankimit/Njoftimit të anulimit nga i cili nisin afatet e ankimit: _____

⁹Data e Publikimit në Buletin e Njoftimeve Publike të Njoftimit të Fituesit nga i cili nisin afatet e ankimit /Njoftimit të Anulimit nga i cili nisin afatet e ankimit [Data] [Numri]_____

KRITERET E PËRZGJEDHJES SË FITUESIT:

-oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në kosto ☐

-oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në çmim ☐

Me anë të këtij Formulari, ju informojmë se, në këtë procedurë/lot kanë marrë pjesë Ofertuesit e mëposhtëm me vlerat përkatëse të ofruara:

1. _____
Emri i plotë i shoqërisë Numri i NIPT-t Vlera (e shprehur në shifra dhe fjalë)

OE/BOE me nënkontraktor

PO ☐ JO ☐

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

2. _____
Emri i plotë i shoqërisë Numri i NIPT-it Vlera (e shprehur në shifra dhe fjalë)

OE/BOE me nënkontraktor

PO ☐ JO ☐

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

Etj. _____

Janë skualifikuar Ofertuesit e mëposhtëm:

1. _____
Emri i plotë i shoqërisë Numri i NIPT-it arsyet

OE/BOE me nënkontraktor

⁹ Në rastin e procedurave të prokurimit që zhvillohen në rrugë shkresore, plotësohet vetëm data e publikimit të këtyre njoftimeve në BNJP

PO ☐ JO ☐

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

2. _____

Emri i plotë i shoqërisë

Numri i NIPT-it

arsyet

OE/BOE me nënkontraktor

PO ☐ JO ☐

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

* * *

Duke iu referuar procedurës së lartpërmendur, informojmë [emri dhe adresa e ofertuesit të shpallur fitues] se, oferta e paraqitur, me një vlerë të përgjithshme prej [shuma përkatëse e shprehur në fjalë dhe shifra]/pikët totale të marra [_____] është identifikuar si oferta fituese.

Rrjedhimisht, jeni i lutur të paraqisni pranë [emri dhe adresa e autoritetit/entit kontraktor dhe referenca e kontaktit] sigurimin e kontratës, siç parashikohet në dokumentat e tenderit, brenda _____ ditëve nga dita e marrjes/publikimit të këtij njoftimi.

Nëse nuk dorëzoni sigurimin e kontratës brenda afatit përfundimtar të parashikuar në dokumentet e tenderit, apo tërhiqeni nga nënshkrimi i kontratës, do t'ju konfiskohet sigurimi i ofertës suaj dhe kontrata do t'i akordohet ofertuesit vijues në klasifikimin përfundimtar, oferta e të cilit është dorëzuar me një vlerë të përgjithshme prej [vlera përkatëse e shprehur në fjalë dhe shifra], siç parashikohet në nenin 83 të Ligjit nr. 162/2020 "Për prokurimin publik", të ndryshuar.

Ankesa pas Njoftimit të Fituesit, nga i cili nisin afatet e ankimit /Njoftimit të Anulimit, nga i cili nisin afatet e ankimit

PO ☐ JO ☐

Nëse Po (Nr.____ Datë____ i vendimit përfundimtar për shqyrtimin e ankesës, të dhënë nga Komisioni i Prokurimit Publik)

[Titullari i autoritetit /Entit kontraktor]

Shtojca 14.

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor në rastin e Marrëveshjes Kuadër]

**FORMULARI I NJOFTIMIT TË OPERATORËVE EKONOMIKË TË SUKSESSHËM
NË MARRËVESHJEN KUADËR, PAS PUBLIKIMIT TË TË CILIT FILLOJNË
AFATET E ANKIMIMIT**

[Data]

Drejtuar:

Operatorit Ekonomik (OE) ☐ ose

[Emri, Nipti dhe adresa e Operatorit Ekonomik]

Bashkimit të Operatorëve Ekonomikë (BOE) ☐

[Emrat, Nipt-et, % përkatëse dhe adresat e anëtarëve të BOE]

- OE/BOE me nënkontraktor

PO ☐

JO ☐

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

-OE/BOE me Subjekt Mbështetës:

PO ☐ JO ☐

Nëse po, të jepen dhënat: _____

[Emrat, Nipt-et, përkatëse dhe adresat]

* * *

Tipi i Kontratës: _____

Lloji i Procedurës së prokurimit: _____

Numri i Procedurës / referenca e Lotit: Përshkrimi i shkurtër i kontratës: [Objekti, sasi dhe kohëzgjatja e kontratës]

Data e Publikimit të Njoftimit të Kontratës në SPE: _____

Data e Publikimit të Njoftimit të Kontratës në Buletin e Njoftimeve Publike [Data] [Numri] _____

KRITERET E PËRZGJEDHJES SË FITUESIT:

- oferta ekonomike më e favorshme bazuar në kosto ☐
- oferta ekonomike më e favorshme bazuar në çmim ☐

Me anë të këtij Formulari bëjmë me dije se, në këtë procedurë /lot kanë marrë pjesë operatorët ekonomikë të mëposhtëm me vlerat përkatëse si më poshtë:

1. _____
Emri i plotë i shoqërisë _____ Numri i NIPT-it _____

Vlera e ofruar/ Totali i çmimeve për njësi dhe vlera e pritshme e kontratave _____
(e shprehur në shifra dhe në fjalë)

OE/BOE me nënkontraktor

PO ☐ JO ☐

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

2. _____
Emri i plotë i shoqërisë _____ Numri i NIPT-it _____

Vlera e ofruar/ Totali i çmimeve për njësi dhe vlera e pritshme e kontratave _____
(e shprehur në shifra dhe në fjalë)

OE/BOE me nënkontraktor

PO ☐ JO ☐

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

Etj. _____

Nga pjesëmarrësit janë skualifikuar, Ofertuesit e mëposhtëm:

1. _____

Emri i plotë i shoqërisë Numri i NIPT-it arsyet

OE/BOE me nënkontraktor

PO ☐ JO ☐

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

2. _____

Emri i plotë i shoqërisë Numri i NIPT-it arsyet

OE/BOE me nënkontraktor

PO ☐ JO ☐

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

* * *

Duke iu referuar procedurës së mësipërme, informojmë se, operatorët ekonomikë të mëposhtëm janë identifikuar si ofertues i sukseshëm:

1. _____

Emri i plotë i shoqërisë Numri i NIPT-it

Vlera/Totali i çmimeve për njësi dhe vlera e pritshme e kontratave _____
(e shprehur në shifra dhe në fjalë)

OE/BOE me nënkontraktor

PO ☐ JO ☐

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

Totali i pikëve të marra _____

2. _____

Emri i plotë i shoqërisë

Numri i NIPT-it _____

Vlera e ofruar/Totali i çmimeve për njësi dhe vlera e pritshme e kontratave _____

e shprehur në shifra dhe në fjalë)

OE/BOE me nënkontraktor

PO ☐

JO ☐

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

Totali i pikëve të marra _____

Etj. _____

Me publikimin e këtij njoftimi, fillojnë afatet e ankimit sipas përcaktimeve në nenin 110 të Ligjit Nr. 162/2020, datë 23.12.2020, “Për Prokurimin Publik”, të ndryshuar.

Shtojca 15.

[Shtojcë për t’u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor në rastin e Marrëveshjes Kuadër]

FORMULARI I NJOFTIMIT TË OPERATORËVE EKONOMIKË TË SUKSESSHËM NË MARRËVESHJEN KUADËR NË PËRFUNDIM TË AFATEVE TË ANKIMIT

[Data]

Drejtuar:

Operatorit Ekonomik (OE) ☐ ose

[Emri, Nipti dhe adresa e Operatorit Ekonomik]

Bashkimit të Operatorëve Ekonomikë (BOE) ☐

[Emrat, Nipt-et, % përkatëse dhe adresat e anëtarëve të BOE]

- OE/BOE me nënkontraktor

PO ☐ **JO** ☐

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve, Nipt-et, % e nënkontraktimit)

-OE/BOE me Subjekt Mbështetës:

PO ☐ **JO** ☐

Nëse po, të jepen dhënat: _____

[Emrat, Nipt-et, përkatëse dhe adresat]

Tipi i Kontratës: _____

Lloji i Procedurës së prokurimit: _____

Numri i Procedurës / Referenca e Lotit: Përshkrimi i shkurtër i kontratës: [Objekti, sasi dhe kohëzgjatja e kontratës]

Data e Publikimit në SPE të Njoftimit të Fituesit nga i cili nisin afatet e ankimit/Njoftimit të anulimit nga i cili nisin afatet e ankimit _____

¹⁰Data e Publikimit në Buletin e Njoftimeve Publike të Njoftimit të Fituesit nga i cili nisin afatet e ankimit /Njoftimit të Anulimit nga i cili nisin afatet e ankimit, [Data]
[Numri] _____

KRITERET E PËRZGJEDHJES SË FITUESIT:

- oferta ekonomike më e favorshme bazuar në kosto ☐
- oferta ekonomike më e favorshme bazuar në çmim ☐

Me anë të kësaj bëjmë me dije se, në këtë procedurë /lot kanë marrë pjesë operatorët ekonomikë me vlerat përkatëse si më poshtë:

¹⁰ Në rastin e procedurave të prokurimit që zhvillohen në rrugë shkresore, plotësohet vetëm data e publikimit të këtyre njoftimeve në BNJP

1. _____
Emri i plotë i shoqërisë _____ Numri i NIPT-it _____

Vlera/ Totali i çmimeve për njësi dhe vlera e pritshme e kontratave
(e shprehur në shifra dhe në fjalë)

OE/BOE me nënkontraktor

PO ☐ JO ☐

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

2. _____
Emri i plotë i shoqërisë _____ Numri i NIPT-it _____

Vlera/ Totali i çmimeve për njësi dhe vlera e pritshme e kontratave

OE/BOE me nënkontraktor

PO ☐ JO ☐

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

Etj. _____

Janë skualifikuar Ofertuesit e mëposhtëm:

1. _____
Emri i plotë i shoqërisë _____ Numri i NIPT-it _____ arsyet _____

OE/BOE me nënkontraktor

PO ☐ JO ☐

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

2. _____
Emri i plotë i shoqërisë _____ Numri i NIPT-it _____ arsyet _____

OE/BOE me nënkontraktor

PO ☐ JO ☐

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

* * *

Duke iu referuar procedurës së mësipërme, ju informojmë se operatorët ekonomikë të mëposhtëm janë identifikuar si të suksesshëm:

1. _____

Emri i plotë i shoqërisë

Numri i NIPT-it

Vlera/ Totali i çmimeve për njësi dhe vlera e pritshme e kontratave _____

(e shprehur në shifra dhe në fjalë)

OE/BOE me nënkontraktor

PO ☐ JO ☐

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve, Nipt-et, % e nënkontraktimit)

Totali i pikëve të marra _____

2. _____

Emri i plotë i shoqërisë

Numri i NIPT-it

Vlera/ Totali i çmimeve për njësi dhe vlera e pritshme e kontratave _____

(e shprehur në shifra dhe në fjalë)

OE/BOE me nënkontraktor

PO ☐ JO ☐

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve, Nipt-et, % e nënkontraktimit)

Totali i pikëve të marra _____

Etj. _____

Si pasojë, nga ju kërkohet të paraqiteni tek [emri dhe adresa e Autoritetit/Entit Kontraktor] brenda _____ ditëve nga data e marrjes të këtij njoftimi për të lidhur marrëveshjen.

Ankesa pas Njoftimit të Fituesit, nga i cili nisin afatet e ankimit /Njoftimit të Anulimit, nga i cili nisin afatet e ankimit

PO ☐ JO ☐

Nëse Po (Nr.____ Datë____ i vendimit përfundimtar për shqyrtimin e ankesës, të dhënë nga Komisioni i Prokurimit Publik)

[Titullari i Autoritetit /Entit Kontraktor]

Shtojca 16.

(Shtojce për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)

Formulari i Njoftimit të Anulimit të Procedurës së Prokurimit, pas publikimit të të cilit fillojnë afatet e ankimit

1. Emri dhe adresa e Autoritetit/Entit Kontraktor

Emri _____
Adresa _____
Tel/Faks _____
E-mail _____
Ueb-faqe _____

2. Lloji i procedurës: _____

3. Numri i Referencës së procedurës/lotit:

4. Objekti i Kontratës _____

5. Fondi Limit _____

6. Arsytet e Anulimit:

- ☐ në procedurat me faza nuk është dorëzuar asnjë kërkesë e përshtatshme;
- ☐ në procedurat me një fazë nuk është dorëzuar asnjë ofertë e përshtatshme;
- ☐ konstaton se dokumentet e tenderit përmbajnë gabime ose mangësi të rëndësishme;
- ☐ për shkak të rrethanave të paparashikueshme dhe objektive, nevojat ose aftësia paguese e autoritetit ose entit kontraktor kanë ndryshuar;
- ☐ kur Komisioni i Prokurimit Publik vendos anulimin sipas parashikimeve në LPP;
- ☐ kur titullari i autoritetit kontraktor vendos anulimin sipas parashikimeve në nenin 19/4 të LPP.

7. Informacion shtesë

Me publikimin e këtij formulari, nisin afatet e ankimit sipas parashikimeve të nenit 110 të Ligjit 162/2020 “Per prokurimin publik”, të ndryshuar.

Seksioni III Termet dhe Kushtet e Kontratës (TKK)

Ky Seksion përmban :

Shtojca 17: Kushtet e Përgjithshme të Kontratës

Shtojca 18: Kushtet e Veçanta të Kontratës

Shtojca 19: Formulari i Sigurimit të Kontratës

Shtojca 20: Draftmarrëveshja kuadër ku përcaktohen të gjitha kushtet

Shtojca 21: Draftmarrëveshja kuadër ku nuk përcaktohen të gjitha kushtet

Shtojca 17

Kushtet e Përgjithshme të Kontratës (KPK)

Këto Kushte të Përgjithshme të Kontratës (KPK), së bashku me Kushtet e Veçanta dhe dokumentet e tjera të renditura në to, përbëjnë një dokument të plotë që shpreh të drejtat dhe detyrimet e palëve.

Neni 1 Dispozitat e përgjithshme

1.1 Përkufizimet

Në Kushtet e Kontratës ("këto Kushte"), të cilat përfshijnë Kushtet e Veçanta dhe këto Kushte të Përgjithshme, fjalët dhe shprehjet e mëposhtme kanë këto kuptime:

1.1.1 Kontrata

- 1.1.1.1** "Kontrata" do të thotë kontrata me shpërblim, e lidhur me shkrim, ndërmjet një apo më shumë operatorëve ekonomikë dhe një ose më shumë autoriteteve ose enteve kontraktore, që kanë si objekt kryerjen e punimeve, furnizimin e mallrave dhe shërbimeve, në përputhje me LPP.
- 1.1.1.2** "Dokumentet e Kontratës" do të thotë dokumentet e renditura në Kontratë, përfshirë çdo ndryshim të saj.
- 1.1.1.3** "Çmimi i Kontratës" do të thotë çmimi që i paguhet Furnizuesit siç specifikohet në kontratë.
- 1.1.1.4** "Përfundimi" do të thotë përmbushja e të gjitha detyrimeve, me ose pa penalitet, nga Furnizuesi në përputhje me termat dhe kushtet e përcaktuara në Kontratë.
- 1.1.1.5** "Ndërprerje e Kontratës" do të thotë mosvijimi i ekzekutimit të Kontratës sipas përcaktimeve në Nenin 23.
- 1.1.1.6** "Specifikime teknike" do të thotë karakteristikat e Shërbimeve objekt kontrate dhe çdo shtesë dhe modifikim i këtyre karakteristikave në përputhje me Kontratën.
- 1.1.1.7** "Termet e Referencës" shprehin objektin dhe qëllimin e kontratës, përcaktojnë detyrat, kërkesat, objektivat, shpërndarjen, vendin dhe dorëzimin e Shërbimeve që do të sigurohen.

1.1.1.8 “Listat” do të thotë dokumenti (et) me titull Listat të plotësuar nga Furnizuesi dhe të dorëzuara me ofertën, siç janë të përfshira në Kontratë . Dokumente të tilla mund të përfshijnë Listat e Çmimeve të dhëna, Listat e tarifave dhe / ose çmimeve.

1.1.1.9 “Ofertë” do të thotë oferta ekonomike dhe të gjitha dokumentet e tjera që Furnizuesi ka dorëzuar me ofertën ekonomike, siç janë përfshirë në Kontratë.

**1.1.1.1
0** "KPK" do të thotë Kushtet e Përgjithshme të Kontratës.

**1.1.1.1
1** "KVK" do të thotë Kushtet e Veçanta të Kontratës.

1.1.2 Palët e Kontratës

1.1.2.1 “Palë” do të thotë nënshkruesit e kontratës, në cilësinë e Blerësit dhe Furnizuesit sipas kontekstit.

1.1.2.2 “Blerës” do të thotë Autoriteti/Enti Kontraktor përfituesi i Shërbimeve objekt kontrate.

1.1.2.3 "Furnizues" do të thotë operatori (ët) ekonomik që kryen furnizimine Shërbimeve objekt kontrate.

1.1.2.4 "Nënkontraktor" do të thotë çdo subjekt i caktuar si nënkontraktor për kryerjen e një pjese të Shërbimeve.

1.1.3 Llogaritja e afateve

1.1.3.1 "Ditë" do të thotë një ditë kalendarike.

1.1.4 Shërbimet

1.1.4.1 "Shërbime" do të thotë të gjitha detyrat që do të kryhen nga Furnizuesi sipas Kontratës.

1.1.5 Përkufizime të tjera

1.1.5.1 "Adresa e Blerësit" është adresa e specifikuar në KVK.

1.1.5.2 "Forca Madhore" është përcaktuar në Nenin 20 “Forca Madhore”.

1.1.5.3 "Sigurimi i Kontratës" është sipas përcaktimeve të Nenit 11 “Sigurimi i Kontratës”.

1.1.5.4 “Vendi i kryerjes së Shërbimeve”, do të thotë vendi i përcaktuar në KVK.

1.1.5.5 “E paparashikueshme” ose “E paparashikuar” do të thotë një ngjarje objektivist e

pamundur të parashikohet në momentin e publikimit të Njoftimit të Kontratës.

1.1.5.6 Modifikimi i kontratës" është sipas përcaktimeve në Nenin 23.

1.1.5.7 "Legjislacioni në fushën e prokurimit" do të thotë LPP-ja, Rregullat e Prokurimit Publik dhe akte të tjera nënligjore në bazë dhe për zbatim të LPP –së siç specifikohet në KVK.

1.1.5.8 "Praktikat e Ndalura" kanë kuptimin e përcaktuar në LPP.

1.2 Interpretimi

1.2.1 Interpretimi i Kontratës, përveç kur konteksti kërkon ndryshe:

(a) fjalët që tregojnë një gjini përfshijnë të gjitha gjinitë;

(b) fjalët që tregojnë njëjësin përfshijnë edhe shumësin dhe fjalët që tregojnë shumësin përfshijnë edhe njëjësin;

(c) dispozitat që përfshijnë fjalën "bie dakord", "rënë dakord" ose "marrëveshje" kërkojnë që marrëveshja të dokumentohet me shkrim;

(d) "i shkruar" ose "me shkrim" do të thotë i shkruar me dorë, i shkruar me makinë, printuar ose i bërë në mënyrë elektronike.

1.2.2 Modifikimi

Çdo modifikim i Kontratës i cili nuk kryhet me shkrim, dhe nuk përmban datën, apo nuk i referohet shprehimisht Kontratës dhe nuk nënshkruhet nga një përfaqësues i autorizuar rregullisht i secilës Palë është i pavlefshëm. Palët nuk mund të bëjnë modifikime të asnjë elementi të kontratës që do të sillnin ndryshime thelbësore në kushtet mbi bazën e të cilave është përzgjedhur Furnizuesi.

1.2.3 Heqja dorë

Çdo heqje dorë nga të drejtat, kompetencat ose mjetet ligjore të një Pale sipas Kontratës duhet të bëhet me shkrim, me datë dhe e nënshkruar nga një përfaqësues i autorizuar i Palës që bën këtë dorëheqje, dhe duhet të specifikojë të drejtën dhe masën nga e cila po hiqet dorë.

1.2.4 Ndikimi i pavarur i dispozitave të kontratës

Nëse ndonjë dispozitë ose kusht i Kontratës është i ndaluar ose bëhet i pavlefshëm ose i pazbatueshëm, një ndalim, pavlefshmëri apo pazbatueshmëri e tillë nuk ndikon në vlefshmërinë ose zbatueshmërinë e ndonjë dispozite dhe kushti tjetër të Kontratës.

1.3 Komunikimet

Kurdo këto Kushte parashikojnë dhënien ose lëshimin e miratimeve, certifikatave, pëlqimeve, përcaktimeve, njoftimeve, kërkesave dhe shlyerjeve këto komunikime

do të jenë:

(a) me shkrim dhe të dorëzuara dorazi (kundrejt marrjes), dërguar me postë ose korrier, ose transmetuar duke përdorur ndonjë nga sistemet e rena dakord të transmetimit elektronik siç përshkruhet në KVK;

Dhe

(b) dorëzuar, dërguar ose transmetuar në adresën për komunikimet e marrësit siç përshkruhet në KVK. Sidoqoftë:

(i) nëse marrësi njofton një adresë tjetër, komunikimet do të dorëzohen në përputhje me rrethanat; dhe

(ii) nëse marrësi nuk ka deklaruar ndryshe kur kërkon një miratim ose pëlqim, mund të dërgohet në adresën nga e cila është lëshuar kërkesa.

Miratimet, pëlqimet dhe përcaktimet nuk do të mbahen ose vonohen pa arsye.

1.4 Ligji dhe gjuha

Kontrata do të rregullohet dhe interpretohet sipas legjislacionit Shqiptar në fuqi.

Gjuha e Kontratës do të jetë ajo e deklaruar në KVK.

Gjuha për komunikime do të jetë ajo e deklaruar në KVK. Nëse aty nuk përcaktohet asnjë gjuhë, gjuha për komunikime do të jetë gjuha e përcaktuar e Kontratës.

Dokumentet mbështetëse dhe literatura e shtypur që janë pjesë e Kontratës mund të jenë në një gjuhë tjetër me kusht që ato të shoqërohen nga një përkthim zyrtar i fragmenteve përkatëse dhe, për qëllime të interpretimit të Kontratës, ky përkthim do të mbizotërojë.

Furnizuesi do të përballojë të gjitha kostot e përkthimit dhe të gjitha risqet e saktësisë së një përkthimi të tillë, për dokumentet e siguruar nga Furnizuesi.

1.5 Prioriteti i Dokumenteve

Dokumentet që formojnë Kontratën duhet të konsiderohen reciprokisht shpjeguese të njëri-tjetrit. Nëse në dokumente gjendet një paqartësi ose mospërputhje, Blerësi lëshon çdo sqarim ose udhëzim të nevojshëm.

1.6 Hartimi i Kontratës

1.6.1 Njoftimi i ofertës fituese në përfundim të afateve të ankimit do të shërbejë për hartimin e kontratës midis palëve, e cila duhet të firmoset brenda afatit të parashikuar në Dokumentat e Tenderit.

1.6.2 Ekzistenca e kontratës do të konfirmohet me nënshkrimin e dokumentit të kontratës.

1.7 E drejta e autorit

- 1.7.1** Me përjashtim të rasteve kur parashikohet ndryshe në kontratë, e drejta e autorit në të gjitha dokumentet dhe materialet e tjera që përmbajnë të dhëna dhe informacione të dhëna Blerësit nga Furnizuesi këtu do t'i mbeten Blerësit, edhe nëse ato i janë furnizuar Blerësit drejtpërdrejt ose përmes Furnizuesit nga ndonjë pale të tretë, përfshirë furnizuesit e materialeve.

1.8 Detaje Konfidenciale

Furnizuesi dhe personeli i Blerësit do të zbulojnë çdo informacion të tillë konfidencial dhe informacione të tjera që mund të kërkohen në mënyrë të arsyeshme për të verifikuar pajtueshmërinë e Furnizuesit me Kontratën dhe për të lejuar zbatimin e duhur të saj.

Secili prej tyre do t'i trajtojë të dhënat e kontratës në mënyrë konfidenciale, deri në masën e nevojshme për të kryer detyrimet e tyre përkatëse sipas Kontratës ose për të qenë në përputhje me ligjet në fuqi. Asnjë prej tyre nuk do të publikojë ose zbulojë të dhëna të veçanta të Shërbimeve të përgatitura nga Pala tjetër pa marrëveshjen paraprake të Palës tjetër. Sidoqoftë, Furnizuesit lejohen të zbulojnë çdo informacion publikisht të disponueshëm, ose informacion që kërkohet për të provuar kualifikimet e tij për të konkurruar në procedura të tjera.

Pavarësisht nga sa më sipër, Furnizuesi mund t'i sigurojë Nënkontraktorit (eve) të tij dokumente, të dhëna dhe informacione të tjera që merr nga Blerësi në masën e kërkuar që Nënkontraktori (ët) të kryejë punën e tij sipas Kontratës. Në rast të tillë, Furnizuesi duhet të përfshijë në kontratën e tij me Nënkontraktorin/ët një dispozitë që parashikon ruajtjen e konfidencialitetit sikurse parashikohet në adresë të Furnizuesit sipas këtij neni.

1.9 Pajtueshmëria me ligjet

Gjatë realizimit të Kontratës Furnizuesi respekton ligjet në fuqi.

Nëse nuk përcaktohet ndryshe në Kushtet e Veçanta:

(a) Blerësi siguron dhe paguan të gjitha lejet, miratimet dhe / ose licencat nga të gjitha autoritetet lokale, shtetërore ose kombëtare ose ndërmarrjet e shërbimeve publike në vendin e Blerësit që (i) autoritete ose ndërmarrje të tilla i kërkojnë Blerësit të sigurojë në emër të tij dhe (ii) janë të domosdoshëm për ekzekutimin e Kontratës, përfshirë ato që kërkohen për përmbushjen e detyrimeve përkatëse si nga Furnizuesi ashtu dhe Blerësi sipas Kontratës;

(b) Furnizuesi siguron dhe paguan të gjitha lejet, miratimet dhe / ose licencat nga të gjitha autoritetet lokale, shtetërore ose kombëtare ose ndërmarrjet e shërbimeve

publike në vendin e Blerësit që autoritete ose ndërmarrje të tilla i kërkojnë Furnizuesit të sigurojë në emër të tij dhe që janë të nevojshme për kryerjen e Kontratës, duke përfshirë, pa u kufizuar, vizat për personelin e Furnizuesit dhe Nënkontraktorit dhe lejet e hyrjes për të gjitha pajisjet e importuara të Furnizuesit. Furnizuesi siguron të gjitha lejet, miratimet dhe / ose licencat e tjera që nuk janë përgjegjësi e Blerësit sipas pikës (a) të këtij neni këtu dhe që janë të nevojshme për ekzekutimin e Kontratës. Furnizuesi do të dëmshpërblejë dhe zhdëmtojë Blerësin nga dhe kundër çdo dhe të gjitha detyrimeve, dëmeve, pretendimeve, gjobave, penaliteteve dhe shpenzimeve të çfarëdo natyre që lindin ose rezultojnë nga shkelja e ligjeve të tilla nga Furnizuesi ose personeli i tij, duke përfshirë Nënkontraktorët dhe personelin e tyre, por pa cënuar Nenin 9.1.

1.10 Përgjegjësia e përbashkët dhe solidarë

Nëse Furnizuesi është një bashkim i Operatorëve Ekonomikë, të gjithë këta Operatorë Ekonomikë do të jenë bashkërisht dhe solidarisht përgjegjës ndaj Blerësit për përmbushjen e dispozitave të Kontratës.

1.11 Inspektimet dhe Auditimi nga Blerësi

Furnizuesi i përgjigjet pyetjeve dhe i jep Blerësit çdo informacion ose dokument të nevojshëm për (i) hetimin e pretendimeve të Praktikave të Ndaluara, ose (ii) monitorimin dhe vlerësimin nga ana e Blerësit të Kontratës dhe për t'i dhënë mundësi Blerësit të shqyrtojë dhe adresojë çdo problematikë në lidhje me Kontratën.

Furnizuesi mban të gjithë dokumentacionin në lidhje me zbatimin e Kontratës në përputhje me legjislacionin në fuqi.

Neni 2 Praktikave të Ndaluara

2.1 Furnizuesi nuk do të autorizojë ose lejojë asnjë nga punonjësit ose përfaqësuesit e tij, të angazhohen në Praktika të Ndaluara në lidhje me prokurimin, dhënien ose ekzekutimin e Kontratës.

2.2

Nëse Blerësi konstaton se dhënia e kontratës është bërë në kushtet e konfliktit të interesit dhe ky fakt nuk ka qenë i mundur të identifikohet më parë, i kërkon Komisionit të Prokurimit Publik të deklarojë kontratën absolutisht të pavlefshme.

Nëse Blerësi gjatë zbatimit të kontratës ka informacion për veprime korruptive informon organet kompetente.

Neni 3 Njoftimet

3.1 Çdo njoftim i dhënë nga njëra Palë tek tjetra, në përputhje me Kontratën, do të bëhet me shkrim në adresën e specifikuar në KVK.

3.2 Njoftimi do të ketë efekt sapo të dorëzohet.

Neni 4 Objekti i Furnizimit

- 4.1** Shërbimet që do të furnizohen duhet të jenë sipas termave të referencës dhe kushteve të përcaktuara në Dokumentet e Tenderit.
- 4.2** Kushtet e kontratës nuk ndryshojnë nga ato të përshkruara në dokumentet e tenderit dhe në ofertën fituese, me përjashtim të rasteve kur Furnizuesi, për arsye objektive dhe të pavarura prej tij në kohën e ofertimit ofron, me të njëjtin çmim, kushte më të mira se ato të tenderuara.

Neni 5 Dorëzimi

- 5.1** Dorëzimi i Shërbimeve do të jetë në përputhje me kërkesat e specifikuar në Dokumentet e Tenderit.

Neni 6 Përgjegjësitë e Furnizuesit

- 6.1** Furnizuesi do të jetë përgjegjës për kryerjen e të gjitha Shërbimeve në përputhje me kërkesat e përcaktuara në Dokumentet e Tenderit.

Neni 7 Detyrimet e Përgjithshme të Furnizuesit

- 7.1** Furnizuesi duhet t'i kryejë Shërbimet dhe përmbushë detyrimet e tij me të gjitha përpjekjet, eficiente dhe ekonomike në pajtim me teknikat dhe praktikatat profesionale të pranuar në përgjithësi.
- 7.2** Furnizuesi duhet të ndjekë praktika të shëndosha të biznesit dhe të përdorë teknologji të avancuar dhe të përshtatshme si dhe metoda të sigurt.
- 7.3** Nëse kontrata kërkon kryerjen e shërbimeve këshillimore profesionale, Furnizuesi duhet të veprojë gjithmonë si një këshillues besnik i Blerësit, në pajtim me rregullat dhe kodin e sjelljes të profesionit të tij dhe duhet që të mbështesë dhe ruajë gjithmonë interesin publik.
- 7.4** Nëse kontrata kërkon kryerjen e shërbimeve këshillimore profesionale, Furnizuesi duhet të ushtrojë kujdes të plotë në marrëdhëniet me palët e treta duke përfshirë median dhe nuk duhet të marrë pjesë në veprime që janë jashtë kompetencës së tij në përfaqësimin e Blerësit.

Neni 8

Detyrimet e Veçanta të Furnizuesit

- 8.1** Furnizuesi duhet të kryejë të gjitha Shërbimet siç specifikohet tek Termat e Referencës.
- 8.2** Furnizuesi duhet t'i paraqesë Blerësit të gjitha shërbimet, në sasi të përcaktuara,

-
- 8.3** siç kërkohen nga kontrata duke përfshirë, por jo të kufizuara nga, të gjitha raportet, dokumentat, studimet, skicimet dhe planimetritë.
- Furnizuesi duhet të sigurojë raportet e lidhura me zbatimin e Shërbimeve siç kërkohet në kontratë.

Neni 9 Çmimi i Kontratës

- 9.1** Çmimi i kontratës do të jetë i pandryshueshëm përgjatë kohëzgjatjes së realizimit të Kontratës, përveç rasteve të parashikuara në Nenin 21.

Neni 10 Kushtet e Pagesës

- 10.1** Çmimi i Kontratës do të paguhet siç specifikohet në KVK.
- Furnizuesi duhet të paguhet nga Blerësi për Shërbimet e kryera, në përmbushjen e të gjitha detyrimeve të parashikuara në Kontratë.
- 10.2** Pagesat do të kryhen menjëherë nga Blerësi, jo më vonë se periudha kohore e specifikuar në KVK pas dorëzimit të një fature ose kërkesë për pagesë nga Furnizuesi, dhe pasi Blerësi ta ketë pranuar atë.
- 10.3** Nëse nuk përcaktohet ndryshe në KVK, pagesa duhet bërë në monedhë Shqiptare. Kursi i këmbimit të monedhave të ndryshme do të jetë kursi i Bankës së Shqipërisë i fiksuar në ditën e dërgimit për publikim të njoftimit të kontratës.
- 10.4** Në rast të verifikimit të vonesave në kryerjen e pagesave nga ana e Blerësit, megjithëse Furnizuesi ka përmbushur të gjitha detyrimet e tij në përputhje me kushtet e kontratës, detyrimet e prapambetura dhe kamatëvonesat përkatëse do të kryhen në përputhje me parashikimet e Ligjit Nr. 48/2014 “Për pagesat e vonuara në detyrimet kontraktore e tregtare”.

Neni 11 Sigurimi i Kontratës

- 11.1** Furnizuesi, brenda afatit të caktuar nga Blerësi në njoftimin e fituesit, paraqet Sigurimin e Kontratës në shumën e specifikuar në KVK.
- 11.2** Në përputhje me Nenin 11.1, Sigurimi i Kontratës do të shprehet në monedhën e Kontratës dhe do të jetë në formën e përcaktuar nga Blerësi në KVK.
- 11.3** Shuma nga Sigurimi i Kontratës do t'i paguhet Blerësit si kompensim për çdo humbje të rezultuar nga mospërmbushja e detyrimeve sipas Kontratës nga ana e Furnizuesit.
- 11.4** Sigurimi i Kontratës do t'i kthehet Furnizuesit jo më vonë se tridhjetë (30) ditë pas datës së përmbushjes së detyrimeve së Furnizuesit sipas Kontratës, përfshirë çdo detyrim garancie, përveç rasteve kur specifikohet ndryshe në KVK.

Neni 12 Nënkontraktimi

- 12.1** Nënkontraktimi nuk duhet të bëhet pa aprovimin paraprak me shkrim të Blerësit dhe jo më shumë se 50% të vlerës së kontratës.
- 12.2** Blerësi lejohet të bëjë pagesa drejtpërsëdrejti tek nënkontraktori për shërbimet që do të kryejë, me miratimin paraprak me shkrim të Furnizuesit.
- 12.3** Parashikimet e Nenit 2 zbatohen edhe për nënkontraktimin.

Neni 13 Specifikime dhe Skicime

- 13.1** Nëse kontrata kërkon shërbime skicimi, Furnizuesi duhet të përgatisë të gjitha specifikimet dhe skicimet duke përdorur sisteme të pranura dhe të njohura në përgjithësi të pranueshme për Blerësin dhe të marrë parasysh standartet më të fundit.
- 13.2** Nëse kontrata kërkon shërbime skicimi, Furnizuesi duhet të sigurojë se të gjitha specifikimet, skicimet dhe kërkesat e tjera janë përgatitur në bazë asnjënjëse përse i përket nxitjes së konkurrencës në prokurimin e objekteve të skicimit.

Neni 14 Siguracioni i Përgjegjësisë Profesionale

- 14.1** Furnizuesi duhet të mbajë siguracion për përgjegjësi profesionale sipas rregullave dhe praktikave të njohura në përgjithësi për profesionin për ta zhdëmtuar Blerësin për dëme të rezultuara nga neglizhenca, gabimet ose mangësitë, në kryerjen e Shërbimeve.
- 14.2** Nëse nuk është përcaktuar në kontratë shuma minimale e siguracionit, Furnizuesi duhet të sigurojë siguracion në shumën e njohur në përgjithësi si të mjaftueshme nën rrethanat e Shërbimeve që po sigurohen.

Neni 15 Dëmet e likujduara

- 15.1** Dëmet e likujduara për kryerjen e vonuar të shërbimeve do të llogariten me tarifat e mëposhtme ditore:
- a) Për kontratat me periudhë zbatimi, jo më shumë se 6 muaj, tarifa ditore do të jetë 4/1000 e vlerës përkatëse të mbetur, nga çmimi i përgjithshëm i Kontratës, por jo më pak se 25% e vlerës së Kontratës.
- b) Për kontratat me periudhë zbatimi, jo më shumë se 12 muaj, tarifa ditore do të jetë 2/1000 e vlerës përkatëse të mbetur, nga çmimi i përgjithshëm i Kontratës, por jo më pak se 25% e vlerës së kontratës.
- c) Për kontratat me periudhë zbatimi më shumë se 12 muaj, tarifa ditore do të jetë 1/1000 e vlerës përkatëse të mbetur, nga çmimi i përgjithshëm i Kontratës, por jo

më pak se 25% e vlerës së kontratës.

Neni 16 Heqja dhe Zëvendësimi i Personelit Kryesor

- 16.1** Furnizuesi duhet të sigurojë aprovim paraprak me shkrim nga Blerësi përpara heqjes ose zëvendësimit të personelit kryesor siç përshkruhet në ofertën e Furnizuesit.
- 16.2** Furnizuesi do të zëvendësojë çdo punonjës nëse Blerësi zbulon se personi ka kryer veprime të jashtëligjshme ose Blerësi është mjaft i pakënaqur nga puna e personit.
- 16.3** Nëse bëhet e nevojshme të zëvendësohet ndonjë nga personeli kryesor, Furnizuesi duhet të sigurojë si zëvendësues një person me kualifikime ekuivalente ose më të mira.
- 16.4** Furnizuesi do të paguajë kosto shtesë për zëvendësimin e personelit kryesor me përjashtim kur shkak i zëvendësimit ka ardhur nga neglizhenca ose mungesa e kujdesit të Blerësit.

Neni 17 Zhdëmtimi i Patentës

- 17.1** Furnizuesi dëmshpërblen dhe zhdëmton Blerësin dhe zyrtarët e tij nga dhe kundër padive, veprimeve ose procedurave administrative, pretendimeve, kërkesave, humbjeve, dëmeve, kostove dhe shpenzime të çdo natyre, përfshirë tarifat e avokatit dhe shpenzimet, të cilat Blerësi mund të pësojë si rezultat i çdo shkelje ose shkelje të pretenduar të ndonjë patente, modeli, skice të regjistruar, marke tregtare, të drejte autori ose një të drejte tjetër të pronësisë intelektuale të regjistruar ose që perndryshe ekzistonte në datën e kontratës për shkak të:
- (a) ofrimit të shërbimeve nga Furnizuesi ose përdorimit të shërbimeve në vendin e dorëzimit të Shërbimeve;
- dhe
- (b) shitjen në çdo vend të produkteve të prodhuara nga Shërbimet.
- Një zhdëmtim i tillë nuk aplikohet nëse Shërbimet ose ndonjë pjesë e tyre përdoren përtej kushteve të kontratës ose përdorimi i tyre ose i një pjese të tyre bëhet në kombinim me ndonjë pajisje, impiant ose material tjetër që nuk është furnizuar nga Furnizuesi, në përputhje me Kontratën.
- 17.2** Nëse është nisur ndonjë procedurë apo ngritur ndonjë kërkesë kundër Blerësit që del nga çështjet e përmendura në Nenin 15.1, Blerësi do të njoftojë menjëherë Furnizuesin, dhe Furnizuesi mundet me shpenzimet e tij dhe në emër të Blerësit të ndërmarrë të gjitha veprimet për zgjidhjen e ndonjë procedure apo pretendimi të tillë.

17.3

Nëse Furnizuesi nuk e njofton Blerësin brenda tridhjetë (30) ditëve pas marrjes së një njoftimi të tillë, atëherë Blerësi do të jetë i lirë të kryejë të njëjtën gjë në emër dhe për llogari të tij.

Blerësi, me kërkesën e Furnizuesit, do ti japë Furnizuesit të gjithë ndihmën në dispozicion në kryerjen e procedurave të tilla dhe do të rimbursohet nga Furnizuesi për të gjitha shpenzimet e arsyeshme të kryera në këtë mënyrë.

Blerësi dëmshpërblen dhe zhdëmton Furnizuesin dhe punonjësit, dhe nënkontraktorët e tij nga dhe kundër çdo padie, veprimi apo procedure administrative, që Furnizuesi mund të pësojë si rezultat i çdo shkelje ose shkelje të pretenduar të ndonjë patente, modeli, skice të regjistruar, marke tregtare, të drejte autori ose një të drejte tjetër të pronësisë intelektuale të regjistruar ose që ekzistonte në datën e kontratës që lind nga ose në lidhje me çdo skicim, të dhënë, vizatim, specifikim apo dokument apo materiale të tjera të ofruara apo skicuara nga ose në emër të Blerësit.

Neni 18 Kufizimi i Përgjegjësisë

18.1 Me përjashtim të rasteve të neglizhencës së rëndë ose shkelje me dashje:

(a) Furnizuesi nuk do të jetë përgjegjës ndaj Blerësit, për ndonjë humbje apo dëm indirekt ose që ka si pasojë, humbje të përdorimit, humbje të prodhimit, ose humbje të fitimeve ose kostove të interesit, me kusht që ky përjashtim të mos zbatohet për asnjë detyrim të Furnizuesit për t'i paguar Blerësit dëmet e likujduara; dhe

(b) përgjegjësia e përgjithshme e Furnizuesit ndaj Blerësit, nuk duhet të kalojë Çmimin e Kontratës, me përjashtim të rasteve për koston e dëmeve të rezultuara nga gabimet ose mangësitë në kryerjen e shërbimeve, ose çdo detyrim të Furnizuesit për të zhdëmtuar Blerësin në lidhje me shkeljen e patentës.

Neni 19 Ndryshime në aktet ligjore dhe nënligjorë

19.1 Nëse pas datës së dorëzimit të ofertave ose datës së nënshkrimit të kontratës, ndonjë ligj ose akt nënligjor në Republikën e Shqipërisë hyn në fuqi ose ndryshon dhe ndikon kushtet, duke përfshirë datën e dorëzimit ose çmimin e kontratës, kushtet ose çmimi i kontratës do të rregullohen në atë masë sa Furnizuesi është ndikuar në përmbushjen e detyrimeve të tij sipas kontratës.

Neni 20 Forca madhore

20.1 Mos kryerja apo kryerja me vonesë nga ana e një Pale të ndonjë prej detyrimeve të saj sipas kësaj Kontrate nuk do të konsiderohet shkelje e kësaj Kontrate nëse një mospërmbushje apo vonesë e tillë vjen drejtpërdrejt për shkak të ndonjë

ngjarje të Forcës Madhore.

20.2 Për qëllime të këtij neni, "Ngjarja e Forcës Madhore" do të thotë një ngjarje ose situatë përtej kontrollit të një Pale që nuk është e parashikueshme, është e pashmangshme dhe nuk shkaktohet nga neglizhenca ose mungesa e kujdesit nga njëra Palë. Ngjarje të tilla mund të përfshijnë, por nuk kufizohen në, veprime të një Pale qoftë në kapacitetin e tij sovran ose kontraktual, luftërat ose revolucionet, zjarret, përmytjet, epidemitë/pandemitë, kufizimet e karantinës dhe embargo e mallrave.

20.3 Nëse ndodh një Ngjarje e Forcës Madhore, Pala e prekur do të njoftojë menjëherë Palën tjetër me shkrim për gjendjen e tillë dhe shkakun e saj. Në qoftë se nuk udhëzohet ndryshe nga Pala tjetër me shkrim, Pala e prekur do të vazhdojë të kryejë detyrimet e saj sipas Kontratës për aq sa është e arsyeshme e praktikueshme dhe do të kërkojë të gjitha mjetet e arsyeshme alternative për realizimin që nuk pengohen nga Ngjarja e Forcës Madhore

Neni 21 Modifikimi i Kontratës

21.1 Palët mund të modifikojnë kontratën gjatë afatit të saj, vetëm nëse ndodhen në ndonjë nga rastet e parashikuara në LPP.

21.2 Kur modifikimi shoqërohet me rritje të vlerës së Kontratës, vlera totale e modifikimeve nuk duhet të tejkalojë 20% të vlerës së kontratës fillestare. Kur kryhen disa modifikime të njëpasnjëshme, ky kufizim duhet të aplikohet për vlerën e përgjithshme të të gjitha modifikimeve. Kur kontrata përmban një klauzolë të rishikimit të çmimit, baza për përlogaritjen e vlerës maksimale të lejuar për modifikimet do të jetë vlera e kontratës me çmimin e përditësuar.

21.3 Asnjë modifikim i Kontratës nuk do të bëhet pa miratimin paraprak të Blerësit, shoqëruar me një marrëveshje me shkrim dhe të nënshkruar nga një përfaqësues i autorizuar i Furnizuesit dhe Blerësit.

Neni 22 Zgjatja e afatit

22.1 Nëse në çdo kohë gjatë ekzekutimit të Kontratës, Furnizuesi ose nënkontraktorët e tij hasin kushte që pengojnë kryerjen në kohë të Shërbimeve në përputhje me Nenin 5, Furnizuesi njofton menjëherë Blerësin me shkrim për vonesën, kohëzgjatjen e mundshme dhe shkakun e saj. Sa më shpejt që të jetë e mundur pas marrjes së njoftimit të Furnizuesit, Blerësi vlerëson situatën dhe në bazë të diskrecionit të tij mund të zgjasë kohën e realizimit nga ana e Furnizuesit. Në

këtë rast zgjatja miratohet nga Palët dhe reflektohet në modifikimin e Kontratës.

- 22.2** Me përjashtim të rastit të Forcës Madhore, siç parashikohet në Nenin 20, një vonesë nga Furnizuesi në kryerjen e detyrimeve të Dorëzimit dhe Përfundimit do ta bëjë Furnizuesin përgjegjës për pagesën e dëmeve të likujduara në përputhje me parashikimet në kontratë.

Neni 23 Ndërprerja e Kontratës

23.1 Njoftim për të korrigjuar

Nëse Furnizuesi nuk përmbush ndonjë detyrim sipas Kontratës, Blerësi mund ti kërkojë me Njoftim që Furnizuesi të ndreqë mospërmbushjen brenda pesëmbëdhjetë (15) ditëve.

23.2 Ndërprerja për mospërmbushje

Blerësi, pa cenuar ndonjë mjet tjetër ligjor në lidhje me shkeljen e Kontratës, mundet me anë të një Njoftimi me shkrim për mospërmbushje që i dërgohet Furnizuesit, ta përfundojë Kontratën në tërësi ose pjesërisht:

- (i) nëse Furnizuesi nuk ka përmbushur detyrimin edhe pas Njoftimit të bërë sipas pikës 23.1 të këtij neni;
- (ii) Nëse Furnizuesi nuk ka arritur të kryejë Shërbimet brenda periudhës së specifikuar në Kontratë, ose brenda ndonjë zgjatjeje të dhënë nga Blerësi në përputhje me Nenin 22; ose
- (iii) Nëse provohet se Furnizuesi është angazhuar në Praktika të Ndaluara, siç përcaktohet në Nenin 2, gjatë konkurrimit për Kontratën apo ekzekutimit të saj.

23.3 Ndërprerja për paaftësi paguese

Blerësi ndërpret në çdo kohë Kontratën duke njoftuar Furnizuesin nëse Furnizuesi falimenton. Furnizuesi ndërpret në çdo kohë Kontratën nëse Blerësi nuk ka aftësi paguese. Në një rast të tillë, ndërprerja do të bëhet pa kompensim për Furnizuesin, me kusht që kjo ndërprerje nuk do të cenojë ose ndikojë në ndonjë të drejtë padie apo mjeti ligjor që ka lindur apo do të lindë më pas për Blerësin.

23.4 Ndërprerja për Shkak të Interesit Publik

- a) Blerësi mund të ndërpresë kontratën në çdo kohë nëse gjykon se ky veprim duhet ndërmarrë për t'i shërbyer sa më mirë interesit publik.
- b) Blerësi duhet të njoftojë me shkrim Furnizuesin për ndërprerjen.

c) Blerësi duhet të paguajë Furnizuesin për të gjitha Shërbimet e kryera përpara ndërprerjes dhe duhet t'i paguajë Furnizuesit dëmet e shkaktuara për kryerjen e pjesshme të Shërbimeve. Në llogaritjen e shumës së dëmeve, Furnizuesit do t'i kërkohej të ndërmarrë të gjitha veprimet e nevojshme për të minimizuar dëmet.

Neni 24 Zgjidhja e mosmarrëveshjeve

- 24.1** Blerësi dhe Furnizuesi do të bëjnë të gjitha përpjekjet për të zgjidhur në mënyrë miqësore përmes bisedimeve të drejtpërdrejta çdo mosmarrëveshje që lind midis tyre gjatë ekzekutimit të Kontratës.
- 24.2** Nëse, palët nuk arrijnë të zgjidhin mosmarrëveshjen e tyre me një konsultim të tillë të ndërsjellë, atëherë secila Palë mund t'i njoftojë Palës tjetër për qëllimin e saj për të shkuar në Gjykatë.

Shtojca 18.**Kushtet e Veçanta të Kontratës**

Kushtet e mëposhtme të veçanta të Kontratës do të plotësojnë KPK. Nëse ka një konflikt, dispozitat e KVK do të mbizotërojnë mbi ato në KPK.

Neni 1 Dispozitat e Përgjithshme**1.1 Blerësi është: *[vendos emrin e Blerësit]***

Adresa: _____

Telefoni: _____

Numri i faksit: _____

E-mail: _____

1.2 Furnizuesi është: *[vendos emrin e Furnizuesit]*

Adresa: _____

Telefoni: _____

Numri i faksit: _____

E-mail: _____

Të dhënat e mësipërme duhet të jenë të sakta për qëllime të komunikimeve gjatë zbatimit të kontratës.

1.3 Gjuha për komunikimet është *[specifiko gjuhën për komunikime]:*Gjuha është: *[specifiko gjuhën]***Neni 2 Sigurimi i Kontratës**

2.1 Sigurimi i Kontratës në shumën prej (10% të vlerës së saj) duhet të ofrohet nga Furnizuesi për të siguruar ekzekutimin e detyrimeve të tij sipas kontratës.

2.2 Monedha do të jetë: *[specifikoni monedhën]*

2.3 Sigurimi i Kontratës do t'i lëshohet ose kthehet, menjëherë Furnizuesit sipas formularit të mëposhtëm

- 2.4 Nëse parashikohet një ulje periodike e sigurimit të Kontratës, ajo kryhet si më poshtë:

Nëse nuk plotësohet, sigurimi mbetet i pandryshuar.

Neni 3 Vendndodhja e Shërbimeve

- 3.1 Shërbimet do të kryhen në: _____

Neni 4 Informacion që duhet dhënë nga Blerësi

- 4.1 Brenda 15 ditësh nga marrja e sigurimit të kontratës, Blerësi duhet t'i japë Furnizuesit informacionin dhe dokumentat e mëposhtme:

5.1 Neni 5 Kërkesat e Raportimit

Gjatë zgjatjes së kontratës, Furnizuesi duhet të sigurojë raporte për Blerësin sipas formularit të mëposhtëm:

Neni 6 Siguracioni i Përgjegjësisë Profesionale

- 6.1 Përpara fillimit të zbatimit të kontratës, Kontraktuesi duhet të sigurojë Autoritetin/entin Kontraktor me prova për siguracionin e përgjegjësisë profesionale me shumë minimale si vijon:
-

Neni 7 Çmimi i Kontratës

Çmimi i Kontratës është: _____ **me tvsh**

Neni 8 Kushtet e pagesës

- 8.1 (a) Pagesa për Shërbimet do të bëhet brenda _____ ditëve nga data e pranimit të Shërbimeve ose nga data e marrjes së kërkesës për pagesë me shkrim, pavarësisht nga dita e ardhjes. Nëse nuk specifikohet, periudha kohore do të jetë 30 ditë.
- (b) Pagesa do të bëhet në monedhën _____. Nëse lihet e paplotësuar, pagesa do të bëhet në monedhën Shqiptare.
- 8.2 Të gjitha pagesat e shumave që i detyrohen Furnizuesit mund të bëhen vetëm në llogarinë bankare të Furnizuesit të detajuar në mënyrë të qartë në Kontratë.

9.1 Neni 9 Garancia

Periudha e vlefshmërisë së garancisë do të jetë si më poshtë:

Shtojca 19.

[Shtojcë për t'u paraqitur nga Operatori Ekonomik]

FORMULARI I SIGURIMIT TË KONTRATËS

[Data]

Për: [Emri dhe adresa e autoritetit/entit kontraktor]

Në emër të: [Emri dhe adresa e ofertuesit të siguruar]

* * *

Procedura e prokurimit: [lloji i procedurës]

Përshkrim i shkurtër i kontratës: [objekti]

Publikimi (nëse zbatohet): Buletini i Njoftimeve Publike [Data] [Numri]

* * *

Duke iu referuar procedurës së lartpërmendur, dhe me kusht që [emri i ofertuesit të përcaktuar fitues] t'i jetë akorduar kontrata,

Ne vërtetojmë se [emri i ofertuesit të përcaktuar fitues] ka derdhur një depozitë pranë [emri dhe adresa e bankës / kompanisë së sigurimeve] në një shumë prej [monedha dhe vlera, e shprehur në fjalë dhe shifra] si kusht për sigurimin e ekzekutimit të kontratës, që do të nënshkruhet me [emri i autoritetit/entit kontraktor]

Marrim përsipër të transferojmë në llogarinë e [emri i autoritetit /entit kontraktor] vlerën e siguruar, brenda 15 (pesëmbëdhjetë) ditëve nga kërkesa juaj e thjeshtë dhe e parë me shkrim, pa kërkuar shpjegime, me kusht që kjo kërkesë të përmendë mos-përmbushjen e kushteve të kontratës.

Ky Sigurim është i vlefshëm deri në zbatimin plotë të kontratës.

[Përfaqësuesi i bankës / kompanisë së sigurimeve]

Shtojca 20.

DRAFT I MARRËVESHJES KUADËR KU PËRCAKTOHEN TË GJITHA KUSHTET

SHËRBIME

[Përdorimi i kësaj drafte marrëveshje është i detyrueshëm për të gjithë autoritetet/entet kontraktore që do të përdorin Marrëveshjen Kuadër]

Nr . ____

datë :

Kjo Marrëveshje është lidhur më [datë] ndërmjet [emri dhe adresa e Autoritetit /Entit Kontraktor], këtu e tutje referuar si "Autoriteti /Enti Kontraktor" dhe [emri dhe adresa e Kontraktorit] përfaqësuar nga [përfaqësuesi], këtu e më tej referuar si "Kontraktori".

Kontraktori, përmes ofertës së tij, me datë [data] pajtohet të furnizojë shërbimet, siç specifikohet në kushtet e përcaktuara në:

- Këtë Formular;
- Formularin e Deklarimit të Ofertës të paraqitur nga Ofertuesi;
- Specifikimet Teknike;
- Listën e Çmimeve sipas elementëve përbërës të shërbimit.

Të gjitha këto dokumente janë të bashkangjitura, si pjesë integrale e kësaj marrëveshje.

Neni 1 Objekti

1.1 Objekti i Marrëveshjes Kuadër është të përcaktojë kushtet, përfshirë çmimet për njësi dhe rregullat për dërgimin e shërbimeve të mëposhtme.

[Përshkrim i përgjithshëm]

1.2 Marrëveshja Kuadër do të zbatohet duke dërguar ftesa për oferta tek Operatorët Ekonomikë, palë në marrëveshje sipas nevojave të Autoritetit/entit kontraktor.

1.3 Shumat e dhëna këtu janë vetëm për qëllime orientimi dhe NUK e detyrojnë Autoritetin/Entin Kontraktor t'i blejë ato. Autoriteti/Enti Kontraktor ka të drejtë të blejë më pak ose më shumë sasi sesa ato të parashikuara.

1.4 Kontraktori nuk do të ketë të drejtë për kompensim dhe nuk do të lejohet të bëjë ndryshime në çmimet për njësi, për shembull nëse Autoriteti/Enti Kontraktor vendos të blejë më pak ose më shumë sasi sesa ato të parashikuara të specifikuara dhe / ose nëse Autoriteti/enti Kontraktor vendos të mos blejë cilëndo nga këto sasi për disa artikuj.

1.5 Kohëzgjatja e Marrëveshjes

Kuadër: _____

Neni 2 Çmimi

2.1 Çmimet për njësi për shërbime përshkruhen në Listën e Çmimeve sipas elementëve përbërës të shërbimit.

2.2 Çmimet për njësi do të jenë fikse dhe nuk do të ndryshojnë për porositë e bëra në bazë të kësaj Marrëveshje Kuadër.

Nënshkrimet dhe datat

Për Kontraktorin

Për Autoritetin /Entin Kontraktor

Emri:		Emri:	
Pozicioni:		Pozicioni:	
Firma:		Firma:	
Data:		Data:	
Vula:		Vula:	

Shtojca 21.

**DRAFT MARRËVESHJA KUADËR KU NUK PËRCAKTOHEN TË GJITHA
KUSHTET
SHËRBIME**

Emri i Autoritetit/Enti Kontraktor,

dhe

Emri i Kontraktorit

Bien dakord si më poshtë:

Të nënshkruajnë Marrëveshjen Kuadër për objektin: <shëno titullin> me numrin
identifikues: <shëno numrin e prokurimit>

Neni 1 Objekti.

1 Objekti i kësaj marrëveshje kuadër është të vendosë rregullat për kontratat që do të lidhen përmes procesit të Mini – konkurrimit vetëm midis Operatorëve Ekonomik që janë palë në këtë Marrëveshje Kuadër.

1.2 Kjo Marrëveshje Kuadër nuk është një kontratë në vetvete, por përcakton kushtet për kontratat që do të lidhen, bazuar në të.

1.3 Kontraktori është vetëm një prej palëve të Marrëveshjes Kuadër.

Neni 2 Detyrimet e Palëve

2.1 Autoriteti /Enti Kontraktor, palë në këtë marrëveshje, do t'i dërgojë Kontraktuesit një "Ftesë për Ofertë" sa herë që ka nevojë për shërbime.

2.2 Kontraktori është i detyruar të paraqesë një Ofertë sa herë që kërkohet nga Autoriteti /enti Kontraktor.

Neni 3 Kontratat në zbatimin e Marrëveshjes Kuadër

1.1 Kontratat do të nënshkruhen vetëm pas procesit të mini-konkurrimit.

Neni 4 Procesi i mini-konkurrit

4.1 Procesi i mini-konkurrit do të zhvillohet me të gjithë operatorët ekonomik, palë në Marrëveshjen Kuadër, kurdoherë që ka nevojë për shërbime nga ana e Autoritetet/entet Kontraktore.

4.2 Autoriteti/Enti Kontraktor do të rihapë konkurrimin në të njëjtat kushte ose kushte të tjera të përcaktuara në Ftesën për Oferta, siç përcaktohet në Dokumentet e Tenderit.

4.3 Sa herë që ka nevojë për shërbime, Autoriteti/Enti Kontraktor përgatit Ftesat për Oferta dhe i dërgon ato te të gjithë Operatorët Ekonomik, palë në Marrëveshjen Kuadër. Vlerësimi i Ofertave do të bazohet në kriteret e përcaktuara në Ftesën për Oferta.

Neni 5 Kohëzgjatja e Marrëveshjes Kuadër _____

Firmat dhe Data _____

Për Kontraktorin

Për Autoritetin/Entin Kontraktor

Emri:		Emri:	
Pozicioni:		Pozicioni:	
Firma:		Firma:	
Data:		Data:	
Vula:		Vula:	

SEKSIONI IV

Ankimi dhe Njoftimet për mbylljen e procesit

Shtojca 22: Formulari i Ankesës pranë Autoritetit/Entit kontraktor dhe Komisionit të Prokurimit Publik

Shtojca 23: Formulari i paraqitjes së argumentave nga operatorët ekonomikë të interesuar pranë Autoritetit/Entit kontraktor dhe Komisionit të Prokurimit Publik

Shtojca 24: Njoftimi i Kontratës së nënshkruar

Shtojca 25: Njoftimi i kontratës së nënshkruar që publikohet në Buletinin e Njoftimeve Publike

Shtojca 26: Formulari i Anulimit të Procedurës së Prokurimit, në përfundim të afateve të ankimimit

Shtojca 22.

**FORMULARI I ANKESËS PRANË AUTORITETIT/ENTIT KONTRAKTOR DHE
KOMISIONIT TË PROKURIMIT PUBLIK**

Ankesë drejtuar: Autoriteti/Entit Kontraktor dhe Komisionit të Prokurimit Publik ☐

Seksioni I. Identifikimi i ankimuesit

Ankimuesi mund të jetë një ofertues ose ofertues i mundshëm (p.sh. individ, operator ekonomik, shoqatë, bashkim operatorësh ekonomike)

Emri i plotë i ankimuesit (ju lutem shtypeni)

Nuis/Nipt

Adresa

Qyteti

Shteti

Kodi Postar / Posta

Numri i telefonit (përfshirë kodin e zonës)

Numri i faksit (përfshirë kodin e zonës)

E-mail

Emri dhe titulli i zyrtarit të autorizuar për lëshimin e ankesës (ju lutemi shkruani)

Nënshkrimi i zyrtarit të autorizuar

Data (viti/muaji/dita)

Numri i telefonit (përfshirë kodin e zonës)

Numri i faksit (përfshirë kodin e zonës)

Seksioni II. Informacion mbi procedurën

1. Numri i referencës së procedurës/Lotit

Plotësoni numrin e references së kontratës në njoftimin e kontratës ose në dokumentet e tenderit.

2. Lloji i Procedurës

Plotësoni llojin e procedurës së përdorur për prokurimin në fjalë.

Procedurë e hapur

☐

Procedurë e hapur e thjeshtuar

☐

Procedurë e kufizuar

☐

Procedurë konkurruese me negociim

☐

Partneritet për inovacion

☐

Dialog konkurrues

☐

Procedurë me negociim me shpallje paraprake të njoftimit

☐
☐

Procedurë me negociim pa shpallje paraprake të njoftimit të kontratës

☐

Kontratë e lidhur pa zhvilluar ndonjë nga procedurat e prokurimit të parashikuara në LPP

☐

3. Autoriteti /Enti Kontraktor

Emri i autoritetit/entit kontraktor që administron procesin e prokurimit.

4. Vlera e përlogaritur e prokurimit

(Vlera e përlogaritur e kontratës/marrëveshjes kuadër) (shuma në shifra dhe fjalë)

5. Objekti i kontratës/Marreveshjes Kuadër

(Përshkrimi i shkurtër i punëve / mallrave / shërbimeve objekt kontrate/marreveshje kuader).

6. Afati i fundit për paraqitjen e ofertës

(Data (viti/muaji/dita)

7. Data e publikimit të Njoftimit të Fituesit
(Data (viti/muaji/dita) nëse është e zbatueshme)

8. **Data e nënshkrimit të kontratës**

(Data (viti/muaji/dita) në rastet e kërkesave për pavlefshmërinë e kontratës)

Seksioni III. Përshkrimi i ankesës

1. Baza ligjore (Shkelje ligjore, bazuar në vendime, akte, dokumente, etj.)

2. Objekti i ankesës

- Modifikim i dokumentave të tenderit



- Kundërshtim i vendimit të Komisionit të Vlerësimit të Ofertave lidhur me skualifikimin e ofertës tuaj.



(Citoni këtu arsyet e skualifikimit)

- Kundërshtim i vendimit të Komisionit të Vlerësimit të Ofertave lidhur me kualifikimin e ofertës të një/disë operatori/ve ekonomik pjesëmarrës në procedurën e prokurimit.



(Citoni operatorin/ët ekonomik për të cilin keni pretendime)

- Pavlefshmëri kontrate



(Citoni kontratën për të cilën kërkon pavlefshmërinë)

- Tjetër

☐

(Citoni këtu objektin e ankesës që nuk përfshihet më sipër)

3. Rrethanat dhe faktet

Përshkruani rrethanat e faktit.

4. Argumentime mbi shkeljet e pretenduara

Përshkruani në mënyrë koncize shkelejt e pretenduara, duke argumentuar qartë dhe saktë se përse pretendoni për paligjshmëri në veprimet e autoritetit/entit kontraktor.

5. Kërkesë për ekspertizë të posacme

Po

Jo

☐
☐

(Nëse po, specifikoni llojin e ekspertizës që kërkon)

6. Kërkesë për përjashtim të zyrtarëve që do të merren me shqyrtimin e ankesës:

7. Lista e informacionit konfidencial:

Përcaktoni se cili informacion është konfidencial, nëse ka. Shpjegoni pse informacioni është ose një version i dokumenteve përkatëse me heqjen e pjesëve konfidenciale dhe një përmbledhje të përmbajtjes.

Kujdes :Ankimuesi duhet t'i bashkëlidhë ankimit, që do të paraqesë në autoritetin/ entin kontraktor dhe Komisionin e Prokurimit Publik, dokumentin bankar që vërteton pagesën e tarifës përkatëse për ankesën pranë Komisionit të Prokurimit Publik

Dërgojeni formularin e plotësuar të ankesës së prokurimit, të gjitha shtojcat e nevojshme dhe kopjet shtesë, pranë **Autoritetit /Enti Kontraktor dhe Komisionit të Prokurimit Publik në Sistemin e Ankesave Elektronike.**

Shënim: Ankimuesi duhet ta dërgojë njëkohësisht ankesën në autoritetin/ entin kontraktor dhe Komisionin e Prokurimit publik në **Sistemin e Ankesave Elektronike.**

Nr. i faksit:

E-mail:

Nënshkrimi dhe vula e Ankuesit

Administratori/ Përfaqësuesi i autorizuar

Shtojca 23.

**FORMULARI I PARAQITJES SË ARGUMENTAVE NGA OPERATORËT
EKONOMIKË TE INTERESUAR PRANË AUTORITETIT/ENTIT KONTRAKTOR
DHE KOMISIONIT TË PROKURIMIT PUBLIK**

Paraqitja e argumentave nga operatorët ekonomikë të interesuar drejtuar:

Autoriteti/Entit Kontraktor dhe Komisionit të Prokurimit Publik ☐

Seksioni I. Identifikimi i Operatorit/ëve Ekonomikë/Bashkimit të operatorëve ekonomikë

Emri i plotë i Operatorit Ekonomik/Operatorëve Ekonomikë (ju lutem shtypeni)

Nuis/Nipt

Adresa

Qyteti

Shteti

Kodi Postar / Posta

Numri i telefonit (përfshirë kodin e zonës)

Numri i faksit (përfshirë kodin e zonës)

E-mail

Emri dhe titulli i zyrtarit të autorizuar për dërgimin e këyre kundërshtimeve (ju lutemi shkruani)

Nënshkrimi i zyrtarit të autorizuar

Data (viti/muaji/dita)

Numri i telefonit (përfshirë kodin e zonës)

Numri i faksit (përfshirë kodin e zonës)

Seksioni II. Informacion mbi procedurën

1. Numri i referencës së procedurës/Lotit

Plotësoni numrin e references se kontratës në njoftimin e kontratës ose në dokumentet e tenderit.

2. Lloji i Procedurës

Procedurë e hapur

☐

Procedurë e hapur e thjeshtuar

☐

Procedurë e kufizuar

☐

Procedurë konkurruese me negociim

☐

Partneritet për inovacion

☐

Dialog konkurrues

☐

Procedurë me negociim me shpallje paraprake të njoftimit

☐

Procedurë me negociim pa shpallje paraprake të njoftimit të kontratës

☐

3. Autoriteti /Enti Kontraktor

Emri i autoritetit/entit kontraktor që administron procesin e prokurimit.

4. Vlera e përlogaritur e prokurimit

Vlera e përllogaritur e kontratës/ Marrëveshjes Kuadër (shuma në shifra dhe fjalë)

5. Objekti i kontratës/Marrëveshjes Kuadër

Përshkrimi i shkurtër i punëve / mallrave / shërbimeve objekt kontrate/marrëveshje kuader.

6. Afati i fundit për paraqitjen e ofertës

Data (viti/muaji/dita)

7. Ankesa që po shqyrtohet:

(emri i Operatorit ekonomik që ka paraqitur ankesë për këtë procedurë prokurimi)

8. Data e Publikimit të Njoftimit të Fituesit

Data (viti/muaji/dita)

Seksioni III. Argumentat mbi ankesën e paraqitur nga Operatori/ët ekonomikë

1. Baza ligjore

(Shkelje/arsyetime ligjore, bazuar në vendime, akte, dokumente, etj.)

2. Deklaratë e hollësishme e argumenteve mbi ankesën e paraqitur

Jepni një deklaratë të hollësishme të fakteve dhe argumenteve që mbështesin argumentimet tuaja. Për çfarëdo arsye, specifikoni datën në të cilën u vutë në dijeni për faktet e lidhura me arsyet e ketyre srgumenteve. Përmendni seksionet përkatëse të Dokumenteve të Tenderit, nëse është e zbatueshme. Përdorni faqe shtesë nëse është e nevojshme.

3. Lista e informacionit konfidencial

Përcaktoni se cili informacion është konfidencial, nëse ka. Shpjegoni pse informacioni është ose një version i dokumenteve përkatëse me heqjen e pjesëve konfidenciale dhe një përmbledhje të përmbajtjes.

Dërgojeni formularin e plotësuar të argumentimeve tuaja, si dhe të gjitha shtojcat e nevojshme dhe kopjet shtesë, në Sistemin e Ankesave Elektronike.

Shënim: Nëse operatorët ekonomikë të interesuar nuk kanë paraqitur argumentat e tyre që kundërshtojnë ankesën, sipas parashikimeve të LPP, nuk mund të ushtrojnë më pas të drejtën e ankimit për vendimin e dhënë lidhur me ankesën për këtë procedurë prokurimi.

Nr. i faksit:

E-mail:

Nënshkrimi dhe vula e Operatorit /eve Ekonomikë

Shtojca 24.

(Shtojcë për tu plotësuar nga autoriteti/enti kontraktor)

Formulari i Njoftimit të Kontratës së Nënshkruar**Seksioni 1 Autoriteti/Enti Kontraktor****1.1 Emri dhe adresa e Autoritetit /Entit Kontraktor**

Emri _____

Adresa _____

Tel/Faks _____

E-mail _____

Ueb-faqe _____

I.2 Lloji i Autoritetit/Entit Kontraktor:

Institucion qendror

Institucion i pavarur

☐
Njësia e Qeverisjes Vendore

☐
Të tjera

☐

☐

1.3 Procedura e prokurimit për lidhjen e kësaj kontrate është zhvilluar nga:

Autoritet/ent kontraktor që prokuron për nevoja
të veta

Organ Qendror blerës
☐

Ofruesi Shërbimit
Publik ☐ Privat

☐

☐

I deleguar

Të tjera

☐

☐

Seksioni 2. Objekti i Kontratës

2.1 Numri i referencës së procedurës / Lotit

2.2 Lloji i Kontratës: "Kontratë Publike për Shërbime"

2. Kontratë në bazë të Marrëveshjes Kuadër

Po

☐

Jo

☐

Nëse Po, lloji i Marrëveshjes Kuadër

Me një Operator Ekonomik ☐

Me disa operatorë ekonomik ☐

Të gjitha kushtet janë të vendosura Po ☐ Jo ☐

2.4 Përshkrimi i shkurtër i kontratës

2. Fondi limit _____

3. Burimi i financimit

4. Objekti i Kontratës _____

2.5 Kohëzgjatja e Kontratës ose afati i përfundimit:

Kohëzgjatja në **muaj** ose **ditë**

ose

Duke nisur / / dhe përfunduar në / /

2.6 Ndarja në LOTE:

Po ☐ Jo ☐

Nëse po, numri i LOTEVE:

2.7 Kontrata me nënkontraktim:

Po ☐ Jo ☐

Seksioni 3. Procedura

3.1 Lloji i procedurës: E hapur

3.2 Kriteret e përzgjedhjes së fituesit:

A) oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në kosto ☐

Sipas rëndësisë: Çmimi ☐ pikët ☐

etj. ☐ pikë

ose

B) oferta ekonomikisht më e favorshme bazuar në çmim ☐

3.3 Numri i ofertave të paraqitura:

Numri i ofertave të rregullta:

3.4. Gjatë procesit të prokurimit në fushën e Teknologjisë së Informacionit dhe Komunikimit (TIK) janë përdorur standardet e përgatitura nga Agjencia Kombëtare e Shoqërisë së Informacionit:

Po ☐ Jo ☐

3.5. Gjatë procesit të prokurimit në fushën e Teknologjisë së Informacionit dhe Komunikimit (TIK), kur standardet nuk janë të zbatueshme, aprovimi paraprak merret nga Agjencia Kombëtare e Shoqërisë së Informacionit.

Po ☐ Jo ☐

Seksioni 4 Informacion rreth Kontratës

4.1 Numri i kontratës: _____ **Data e kontratës**

□□/□□/□□□□

4.2 Emri dhe adresa e Kontraktorit

Emri _____

Adresa _____

Nipti _____

Tel/Faks _____

E-mail _____

Ueb-faqe _____

4.2.1 Emri dhe adresa e nënkontraktorit

Emri _____

Adresa _____

Nipti _____

Tel/Faks _____

E-mail _____

Ueb-faqe _____

4.3 Vlera totale përfundimtare e Kontratës (përfshirë shumë, opsione dhe nënkontrakttime):

Vlera _____ Monedha _____
(pa TVSH)

Vlera _____ Monedha _____
(me TVSH)

4.3.1 Vlera totale e **nënkontraktimit**: _____

Vlera _____
(pa TVSH)

Monedha _____

Vlera _____
(me TVSH)

Monedha _____

4.4 Informacion Shtesë

Data e dorëzimit të këtij njoftimi □□/□□/□□□□

Shtojca 25.

[Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor për publikim në Buletinin e Njoftimeve Publike]

Formulari i Njoftimit të Kontratës së Nënshkruar**1. Emri dhe adresa e Autoritetit /Enti Kontraktor**

Emri _____
 Adresa _____
 Tel/Faks _____
 E-mail _____
 Ueb-faqe _____

2. Lloji i procedurës: _____

3. Objekti i kontratës _____

4. Numri i referencës së procedurës / Lotit _____

5. Fondi Limit _____

6. Data e Publikimit në SPE të Njoftimit të Fituesit në përfundim të afateve të ankimit _____:

¹¹Data e Publikimit në Buletinin e Njoftimeve Publike të Njoftimit të Fituesit në përfundim të afateve të ankimit [Data] (Numri)

7. Vlera totale përfundimtare e kontratës (përfshirë Lotet, opsionet dhe nënkontraktimin):

Vlera _____ Monedha _____
 (me TVSH)

8. Emri dhe adresa e Kontraktorit

Emri _____
 Adresa _____

¹¹ Në rastin e procedurave të prokurimit që zhvillohen në rrugë shkresore, plotësohet vetëm data e publikimit të këtij njoftimi në BNJP

Numri i NIPT-it _____

OE/BOE me nënkontraktor

PO ☐ **JO** ☐

Nëse po, të jepen dhënat _____

(Emrat e nënkontraktorëve , Nipt-et, % e nënkontraktimit)

Vlera e nënkontraktimit _____ me TVSH Monedha _____

8. Data e nënshkrimit të kontratës

Shtojca 26.

(Shtojcë për t'u plotësuar nga Autoriteti/Enti Kontraktor)

Formulari i Anulimit të Procedurës së Prokurimit, në përfundim të afateve të ankimit

1. Emri dhe adresa e Autoritetit/Entit Kontraktor

Emri _____
 Adresa _____
 Tel/Faks _____
 E-mail _____
 Ueb-faqe _____

2. Lloji i procedurës: Hapur

3. Numri i Referencës së procedures/lotit:

4. Objekti i Kontratës _____

5. Fondi Limit _____

6. Arsytet e Anulimit:

- ☐ në procedurat me fazë nuk është dorëzuar asnjë kërkesë e përshtatshme;
- ☐ në procedurat me një fazë nuk është dorëzuar asnjë ofertë e përshtatshme;
- ☐ konstaton se dokumentet e tenderit përmbajnë gabime ose mangësi të rëndësishme;
- ☐ për shkak të rrethanave të paparashikueshme dhe objektive, nevojat ose aftësia paguese e autoritetit ose entit kontraktor kanë ndryshuar;
- ☐ kur Komisioni i Prokurimit Publik vendos anulimin sipas parashikimeve në LPP;
- ☐ kur titullari i autoritetit kontraktor vendos anulimin sipas parashikimeve në nenin 19/4 të LPP.

7. Data e publikimit në SPE të Njoftimit të anulimit nga i cili nisin afatet e ankimit: _____

¹²Data e Publikimit në Buletin e Njoftimeve Publike të Njoftimit të Anullimit nga i cili nisin afatet e ankimit [Nr] [date]

¹² Në rastin e procedurave të prokurimit që zhvillohen në rrugë shkresore, plotësohet vetëm data e publikimit të këtij njoftimi në BNJP

8. Ankesa pas Njoftimit të Anulimit, nga i cili nisin afatet e ankimit

PO ☐ JO ☐

Nëse Po (Nr. __ Datë __ i vendimit përfundimtar për shqyrtimin e ankesës, të dhënë nga Komisioni i Prokurimit Publik)

Në përfundim të afatit për paraqitjen e ankesave ____/shqyrtimit të ankesave dhe vendimit të marrë lidhur me to, procedura e prokurimit me objekt “ _____”, anulohet.

Data e dorëzimit të këtij njoftimi

Me respekt,

Titullari i Autoritetit/Entit Kontraktor